



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ HAVUÇ TATLISI

- 1 yumurta
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı sıvı yağı
- 1 çay bardağı şeker
- 2 çay bardağı kıyılmış fındık
- Aldığı kadar un
- 2 adet havuç
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket vanilya
- 1 çay bardağı hindistancevizi

Yoğurma kabın içinde yumurta sarısı, yoğurt, sıvı yağı ve şekeri iyice karıştırıp yoğurmaya başlayın. Üzerine kabartma tozunu biraz unla karıştırıp ekleyin. Ununu yumuşak ele yapışmayan bir hamur olacak şekilde ayarlayın. Hamuru unlanmış tezgahta açıp bardak ağzı ile kesin. Üzerine önce yumurta akı sürün, ardından da kıyılmış ceviz ya da fındık serpip fırın tepsisine dizin. 180 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın. Bu arada havuçları rendeleyip bir tavaya alın ve ocak üzerinde pişirmeye başlayın. Şekerini ve vanilyasını da ekleyip 15 dakika iyice pişirin. Daha sonra mikser yardımıyla iyice ezin. İçine Hindistan cevizini de ekleyip karıştırıp soğumaya bırakın. Fırından çıkan kurabiyelerin arasına ve üzerine sürüp birbirlerine yapıştırın. Üzerine bir bütün ceviz yerleştirip süsleyin.