



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ HAVUÇ TOPLARI

2-3 adet büyük boy havuç
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
1 paket petibör bisküvi
1 kase hindistancevizi

Havuçlarımızı soyalım, rendenin ince kısmında rendeleyelim ve tencereye alalım. Üzerine 1 bardak su ve 1 bardak şeker dökelim ve kaynamaya bırakalım. Havuçlarımız iyice yumuşayınca ateşten alalım. İlk sıcaklığı çıkınca üzerine bir paket petibör bisküviyi kırarak dökelim ve iyice karıştıralım. Kıvamını ayarlamak için bisküvi ilave edebiliriz veya hindistan cevizli ekleyebiliriz. Şimdi hazırlamış olduğumuz bu karışımdan ceviz büyüklüğünde toplar yapalım. Bir kasehin içine hindistan cevizi alalım. Hazırladığımız topları hindistan cevizine bulayarak servis tabağına alalım ve servis yapalım.

