



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ HAVUÇ TATLISI (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 kg. sarı havuç
1 paket vanilya
1/2 Su bardağı kıyılmış ceviz
1 su bardağı hindistancevizi
5 su bardağı toz şeker

YAPILIŞI

Havuçlar soyularak yıkanır, rendelenir. Şekerle beraber hafif ateşe konur ve tencerenin üstü kapatılır. Suyu çekilinceye kadar devamlı karıştırılır. Cevizle vanilya ilave edilerek ateşten indirilir. Soğuyunca küçük parçalar halinde yuvarlayarak hindistancevizinin üstünde gezdirildikten sonra tabağa dizilir.