



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEZERYE (MERSİN)

<http://www.hurriyet.com.tr>

6 adet büyük boy havuç
3/4 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı su
100 gram Antep fıstığı
Yarım çay kaşığı toz karanfil
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı yenibahar
Çeyrek çay kaşığı zerdeçal
Çeyrek çay kaşığı zencefil
1 yemek kaşığı bal
1 tatlı kaşığı mısır nişastası
1 su bardağı Hindistan cevizi rendesi

Havuçları soyduktan sonra iri iri doğrayın. Az miktarda suyla orta ateşte yumuşayana kadar pişirin. Yumuşayan havuçları ezip pürüzsüz bir püre kıvamına getirin. Püreyi bir sos tenceresine alıp içine toz şeker ilave edin. Kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. İçine baharatları ekleyin ve suyunu çekene kadar pişirin. Son olarak kıvamını alması için içine az miktarda soğuk suyla açtığınız nişastayı ilave edin karıştırıp altını kapatın. Balı ve kabuklarını soyduğunuz Antep fıstıklarını (fındık da kullanabilirsiniz) da ekledikten sonra kıvamı iyice koyulaşan cezeryeyi güzelce karıştırıp homojenleşmesini sağlayın. Hindistancevizinin yarısını tepsinin tabanına iyice yayın. Üzerine cezeryeyi döküp bir spatula yardımıyla her tarafının eşit olmasını sağlayın. Hindistan cevizinin kalanını da cezeryenin üzerine serpin. Buzdolabında soğuttuğunuz cezeryeyi dilimleyip servis edebilirsiniz.

