



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEZERYE (MERSİN)

- 6 adet havuç
- 1.5 su bardağı şeker
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı hindistancevizi
- 1 yemek kaşığı dolusu tereyağı

Havuçlarımızı iyice yıkayarak soyuyoruz. Rendemizin ince tarafı ile rendeliyoruz. Cevizlerimizi hafif irilikte olacak şekilde kıyıyoruz. İçerisine yarım su bardağı su ilave ediyoruz. Yaklaşık 10 dakika tahta kaşık ile ezerek pişiriyoruz. Püreye yakın bir kıvam alan havuçlarımızın içerisine şeker ilave edip karıştırıyoruz. Ardından yarım bardak suyumuzu ekliyoruz. 3 yemek kaşığı suyumuzu bir kaba alıyoruz. Üzerine 3 yemek kaşığı nişastamızı ekleyerek eritiyoruz. Bu karışımı da karıştırarak havuçlu harcımıza döküyoruz. En son cevizlerimizi ekliyoruz. Harmanlıyoruz. Bu şekilde de 3-5 dakika arası pişiriyoruz. Cam fırın kabına, hindistancevizimizden yarım bardak kadarını serpiştiriyoruz. Havuçlu harcımızı yayıyoruz. Bu şekilde buzdolabında en az 3 saat dinlendiriyoruz. Dilimlemeden 5 dakika önce buzluğa koyuyoruz. İyice soğutuyoruz. Ardından buzluktan çıkartarak istediğimiz şekilde dilimliyoruz. Dilimlerimizi bu hindistancevizine buluyoruz.

