



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEZERYE (MERSİN)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

7-8 adet büyük boy havuç  
1 su bardağı toz şeker  
1/2 çay bardağı su  
1/2 tatlı kaşığı tarçın  
1/2 su bardağı fındık içi  
2 yemek kaşığı mısır nişastası  
1 yemek kaşığı limon suyu  
Üzeri için:  
1,5 su bardağı rendelenmiş hindistancevizi

Cezerye için ilk olarak havuçları temizleyip iri parçalara doğrayın ve bir tencereye alın.

Üzerini geçecek kadar su ekleyerek havuçları haşlayın.

Havuçlar yumuşayıp suyunu çektikten sonra, suyunu döküp havuçları bir blenderdan geçirin.

Bu adım, pürüzsüz bir havuç püresi elde etmenizi sağlar.

Nişasta ve suyu bir kapta karıştırın.

Havuçları tavaya alın.

15 dakika boyunca sularını çekinceye kadar kavurun.

Üzerine hazırladığınız nişastalı suyu ekleyin.

Ardından 10 dakika boyunca sürekli karıştırarak pişirin.

Şeker, limon suyu ve tarçını ekleyip, 10-15 dakika daha sürekli karıştırarak pişirme işlemine devam edin.

Pişen karışıma fındığı ekleyin ve ocaktan alın.

Bir kaba streç film veya buzdolabı poşeti serin, üzerine Hindistan cevizi serpin. Hazırladığınız karışımı düzelterek kabın içine dökün.

Düzeltilme işlemi sırasında kaşığı ara ara ıslatarak yaparsanız, karışımı daha düzgün ve yapışma olmadan düzelterebilirsiniz.

Ardından üzerini streç filmle kaplayarak buzdolabına kaldırın ve en az 1 gün boyunca bekletin.

Cezerye, buzdolabında dinlendikten sonra bir tabağa ters çevirin, dilimleyin ve Hindistan cevizine bulayarak servis edin.



