



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

CEZERİYE

Ülkemizin güneydoğu bölgelerinde çok sevilen bir tatlı vardır. Havuçla yapılan bu tatlıya, havucun Arapça adı olan "cezer"den ötürü cezeriye denir. "Cezeriye"ye genellikle ceviz içi konursa da, lokumda olduğu gibi bunun fındıklısı ve antepfıstıklısı da yapılır.

Kullanılacak malzeme:

4 kg kara havuç,
2 kg tozşeker,
1 kg ceviz içi,
150 gr rendelenmiş hindistancevizi,
yeteri kadar su.

Yapılışı:

Havuçların üstü kazınır, bol suda yıkanır ve kurutulur ve küçük küçük doğranır. Havuçlar bir tencereye konur, üstüne tozşeker dökülür ve şekeri ısıtıp eritecek kadar su katıldıktan sonra orta ateşe oturtulur (havucun sulanacağı düşünülerek baştan fazla su kon-mayıp gerekikçe sıcak su katmak daha doğrudur). Tahta kaşıkla karıştırılarak havuçlar eriyip koyu bir macun elde edilinceye kadar tenceredekiler kaynatılır. Macunun kıvamını kontrol etmek için tahta kaşıkla tencereden leblebi büyüklüğünde parça alınır, iki parmak arasında yuvarlanır. Parmaklar açılınca leblebi biçimine getirilmiş parça parmaklardan birine yapışlıyorsa kıvamına gelmiş demektir. Diğer tarafta ayıklanmış ve iri parçalar halindeki ceviz içinden 600 gr'ı yarım ceviz halinde bir kenara ayrılır, geriye kalan 400 gr'ı ise havuç ezmesine katılmak üzere el altında tutulur. Şekerli havuç ezmesi kıvamını bulunca tencere ateşten indirilir ve hemen içine 400 gr ceviz içi parçaları atılır, karıştırılarak yedirilir. Sonra bu karışım hafifçe ısıtılmış hamur yoğurma mermerine dökülür bir spatulayla dikdörtgen biçimi verilir. Bir kenara ayrılmış 600 gr yarım ceviz içi teker teker alınır havuç ezmesi parçalarının üzerine bastırılarak yapıştırılır ve cezeriye soğumaya bırakılır. Cezeriye soğuyup katılaştınca, her defasında ısıtılan geniş ağızlı bir bıçak veya satır dilimler halinde kesilir. Bir kenarda duran rendelenmiş hindistancevizine bulanır ve tabağa konur, servis yapılır. İstenirse helvaya 400 gr ceviz içi katılırken birkaç damla bergamot esansı da damlatılabilir. Bu hem ayrı bir tat, hem de hoş bir koku verir. Cezeriye'nin fındıklısı yapılmak istenirse ceviz içi yerine kavrulmuş fındık içi kullanılır, fındık içi bütün olacaktır.

[ML® Saplı Şeker için tıklayın](#)