



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEZERYE

Nermin Güngör

- 1 kilogram havuç
- 1 paket pötibör bisküvi
- 1 su bardağı fındık ya da ceviz
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 adet limon
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı hindistancevizi

Havuçları yıkayıp dışını sebze fırçası ile fırçalayın ya da bıçakla kazıyarak ince ince rendeleyerek tencereye alın. Rendelenmiş havuçların üzerine bir su bardağı şekeri serpiştirerek ocağın altını orta hararete olacak şekilde açın. Havuçlar suyunu salıp kaynamaya başlayınca ocağın altını kısın ve suyu tamamen çekip yumuşayınca dek pişirin. Ocağın altını kapattıktan sonra bir adet limonun kabuğunu incecik rendeleyerek havuçlara ekleyin. Bir paket de vanilya ve 1 tatlı kaşığı tarçını dökerek iyice karıştırın. Havuçların biraz ılınmasını bekleyin. Bisküvileri küçük küçük kırarak tencereye ilave edin. Fındığı da havanda döverek ilave edin. Bütün harcı güzelce yoğurun. Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak elinizde yuvarlayın ve bir kaseye koyduğunuz hindistan cevizine bulayarak tabağa dizin.

