



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV CEZERYESİ

Mazda Lezzete Götüren Marka
Mehmet Yaşin

6 orta boy havuç
Yarım su bardağı su
1,5 su bardağı toz şeker
30 gr tereyağı
2 su bardağı hindistancevizi
3 yemek kaşığı buğday nişastası
2 yemek kaşığı su
1 çay kaşığı tarçın

Havuçların kabuğunu temizleyip haşlayın. Bir çatal yardımıyla ezerek püre haline getirin. Havuç püresi, yarım su bardağı su, 1,5 su bardağı toz şeker ve 30 gr tereyağını tavaya alıp 10 dakika karıştırarak pişirin. 2 yemek kaşığı suyla karıştırdığınız 3 yemek kaşığı buğday nişastasını ilave edip iyice karıştırın. 2-3 dakika daha pişirip tarçını ekleyip karıştırın. Hindistan cevizinin yarısını dikdörtgen bir tepsiye serpin. Havuçlu karışımı üzerine serpip bir spatula ile 1 cm kalınlığında olacak şekilde yayın. Kalan Hindistan cevizini üzerine serpin. Buzdolabında 2-3 saat bekletin. Dilimledikten sonra tekrar hindistancevizine bulayıp servis yapın.

