



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEZERYE

250 gr havuç
110 - 125 gr şeker
çok az su
bir avuç fındık
yarım avuç kadar hindistancevizi

Öncelikle fındıkları tavada ya da fırında kavurun. Ben tavada kavurdum. Sıcakken bir mutfak havlusuna alın, çoğunun kabukları çıkana kadar ovuşturun. Ya havanda ya da elektrikli dövme aletinizi kullanarak çok ufak olmayan parçalara bölün ya da tüm fındık istiyorsanız hiç kırmadan bırakın. Havucu soyup rendenin ince tarafını kullanarak rendeleyin. Şekeri çok az bir su ile eritin, havuçlarla birlikte ufak bir tencereye, kısık bir ateş üzerinde pişirmeye başlayın. Karıştırın ki dibine tutmasın ve havuçlar su salıp, geri çeksinler. Koyu macun bir kıvam alana kadar karıştırın, en son fındıkları da ekleyin, karıştırın. Mümkünse mermer bir tezgaha dökün, olmazsa benim gibi bir tabağa da dökebilirsiniz. Bu aşamada kıvamı pek akışkan olmayacak. Tahta kaşıkla şekil verin, soğumaya, kurumaya bırakın. Servisten önce dilediğiniz büyüklükte kesip hindistancevizine bulayın.

[ML® Fıstık Ezmesi için tıklayın](#)