



CEZERYE

<http://www.hurriyet.com.tr>

500 gram havuç
200 gram toz şeker
1 su bardağı dolusu kırılmış ceviz içi
1 su bardağı hindistancevizi

Öncelikle havuçları yıkayıp, kabuklarını soyup, rendeleyin. Rendelediğiniz havuçları tencereye alıp şekeri ilave edin. Kısık ateşte havuçların suyunu bırakmasını sağlayın. Arada bir karıştırarak suyunu çekene kadar pişirmeye devam edin. Havuçlar, iyice suyunu çekip, macun kıvamına gelince ateşten alın. Kırılmış cevizleri ilave edip, hindistancevizi serpilmiş bir tepsiye karışımı dökün. Soğuyan karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizle top şekli verin. Yaptığınız topları, bol hindistancevizine bulayıp servis tabağına alın.

