



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEZERYE

7-8 adet soyulmuş ve rendelenmiş havuç
1 çay bardağı sıcak su
1 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)
2 paket sade bisküvi
5-6 yemek kaşığı şeker
1 çay bardağı ceviz içi
1 paket vanilya
Üzerini bulamak için hindistan cevizi

Rendelenmiş havucu tencereye alıp seker ve sıcak suyla birlikte karıştırıp orta ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

Piştikten eminseniz ocağın altını kapatıp tarçınıyla vanilyasını ilave edip karıştırın ve biraz ılımaya bırakın. Elinizi yakmayacak sıcaklığa geldiğinde çekilmiş ceviz içini ve yine ister elinizde ister rondoda çektiğiniz bisküvileri ilave edip elinizle karıştırın.

İçerisine iri antep fıstığı ekleyin ve ister top yapın, ister borcama yayın.

Yaydığınız cezeryeyi bıçak yardımıyla kare şeklinde kesin

Daha sonra hindistancevizine bulayıp tepsiye dizin.

Not: Eğer karışım elinize yapışacak olursa, küçük bir tabağa su koyup elinizi ara ara suya hafif batırabilirsiniz. Bisküviler, hafif iri parçalı olacağı için un haline getirmeden mutlaka rondoda çekin.

