



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEZERYE

2 kg rendelenmiş siyah havuç
Yarım kg toz şeker
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nişasta
1 çay bardağı su
Yarım kg dövülmüş ceviz içi
1 çorba kaşığı zencefil ve tarçın karışımı
Üzeri için:
Ceviz iç

Havuç ve toz şekeri tencereye alın. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Un, nişasta ve suyu karıştırın. Kaynamakta olan havuçların üzerine karıştırarak ilave edin. Sürekli karıştırarak, helva kıvamına gelene kadar pişirin. Daha sonra tencereyi ocaktan alın. Soğuduktan sonra ceviz içi ve baharat karışımını ilave edip karıştırın. Elinizle şekil verin. Cevizle süsleyerek servis yapın.

