



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEZERYE

<https://www.fakir.com.tr>

1 kg. iri havuç
Haşlamak için:
10 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker
1 fincan fındık içi
1 fincan ceviz içi
1 su bardağı hindistancevizi

Havuçların kök kısımlarını keserek temizleyin ve kabuklarını soyun. Cuisinier'ini açtığınızda ekranda görünen pişirme menülerinden "Reçel" seçeneğine gelin. "Başlat" tuşuna 2-3 saniye basılı tuttuğunuzda pişirme işlemi başlar. Cuisinier'in pişirme haznesine suyu ilave edip içine havuçları ekleyerek kapağı kapatın ve bitiş sinyali gelene dek haşlayın. Haşlanan havuçları rendeleyip pişirme haznesine alın ve şekerini de ilave ettikten sonra kavurmaya başlayın. Havuç suyunu salıp çekene kadar kavurma işlemine devam edin ve sonrasında fındıkları ekleyin. Düz bir tepsiye hindistancevizi döktükten sonra üzerine hazırladığınız cezeryeyi yayın ve st katmanına tekrar hindistancevizi dkn. Sođuduktan sonra dilimleyerek servis edebilirsiniz.

