



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEZERYE

6 su bardağı ince havuç rendesi
3 yaprak jelatin (veya 1 çay bardağı muz jölesi)
4 su bardağı toz şeker
1/4 su bardağı hindistancevizi
1,5 su bardağı kıyılmış fındık

Rendelenmiş havucu tencereye koyunuz, üzerine 1,2 kahve fincanı su ilave edip kapağını örtünüz. Hafif hararetli ısıda havuçlar yumuşayınca şekerini katıp karıştırınız. Suyunu çekinceye kadar pişiriniz. Çok ince kırılmış jelatini katıp karıştırarak eritiniz. Fındığı ilâve edip karıştırınız. Tepsiyi su ile ıslatıp suyunu süzünüz.. Havucu 2,5 cm. kalınlığında muntazam yayınız. Soğuyunca 2,5 cm. eninde ve boyunda şeritlere kesiniz. Meydana gelen küpleri hindistancevizi rendesine bulayıp şekil vererek şekerliğe yerleştiriniz. Buzdolabında muhafaza ediniz.