



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEZERYE

2 kg kara havuç
1 kg toz şeker
250 gr. ceviz içi
100 gr. hindistancevizi
Bergamut esansı

Havuçları kazıyarak soyup, yıkayalım. İnce ince doğrayıp, tencereye koyalım.

Üzerine tozşekeri dökelim. Üzerini geçecek kadar su ilave edip, orta kuvvetteki ateşte pişmeye bırakalım.

Pişerken tahta kaşıkla karıştırıp, koyu bir macun kıvamına gelinceye kadar ezerek, pişirelim. Pişme esnasında su gerektiği takdirde, azar azar sıcak su ilave edelim.

Macun kıvamına gelip gelmediğini anlamak için, tencereden leblebi büyüklüğünde bir parça havuç alıp, yuvarlayalım. Eğer parmağımıza yapışıp da düşmüyorsa, kıvam tamam demektir.

Macun kıvamına gelince, iri kıydığımız cevizleri ve bergamut esansını, bu karışıma katalım ve iyice karıştırıp, birbirlerine yedirelim.

Islattığımız mermer üzerine 2 cm. kalınlığında döküp, spatula yardımıyla dikdörtgen biçimi verelim ve donmasını bekleyelim.

Donduktan sonra, her seferinde ıslatılan bıçak ya da satır, yarım parmak boyunda kesip, hindistancevizine bulayalım.

Her tarafına hindistancevizi buladıktan sonra, servis yapalım.

Not: Arzu edenler, hindistancevizine bulamadan evvel her bir parçaya badem, fındık ya da 1/2 ceviz yapıştırarak, süs yaptıktan sonra, hindistancevizine bulayabilirler.