



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA SAKIZLI CEZERYE

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

Yarım kg havuç
1.5 paket bisküvi
1 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz veya fındık
1 çay kaşığı damla sakızı macunu veya 1 paket damla sakızlı vanilya
Üzeri için:
1 su bardağı hindistancevizi

Havucun kabuklarını temizleyip rendeleyin. Tereyağını tavada eritin. Havucu ekleyip yumuşayınca kadar soteleyin. Şekeri ekleyip sotelemeye devam edin. Malzeme yumuşayınca ocaktan alıp soğumaya bırakın. Bisküviyi un haline getirin. Soğuyan havuçlu harca ilave edin. Ceviz ve damla sakızlı macunu ilave edip karıştırın. Tepsiyi hindistan cevizinin yarısını serpin. Üzerine cezeryeyi yayın. Kalan hindistancevizini de üzerine serpin. Buzdolabında dinlendirdikten sonra dilimleyip servis yapın.

