



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA SAKIZLI CEZERYE

1 kilo havuç
2 su bardağı toz şeker
50 gr margarin
1 paket damla sakızlı vanilya
1 paket sade petit beurre bisküvi
1,5 su bardağı iri kırılmış fındık
1 bardak hindistancevizi

Havuçları rendeleyip toz şeker ve margarin ile suyunu çekinceye kadar 10-15 dakika pişirin. Ocaktan alıp şekerli vanilini ilave edin ve arada karıştırarak ılıtın.

Bisküvileri blenderda öğütün. Fındık ile birlikte karışımaya ekleyip kaşık ile iyice karıştırın. 20x32 cm boyutlarındaki kalıbın tabanına 3-4 yemek kaşığı Hindistan cevizi serpin. Üzerine tatlıyı döküp kaşık ile bastırarak yayın. Kalan hindistancevizini üzerine serpin. Buzdolabında 2-3 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.
