



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİ BURÇAK İLE CEZERYE TADINDA HAVUÇLU MOZAIK PASTA

5 tane orta boy havuç
1 su bardağı toz şeker
1 paket Eti Burçak
1 paket vanilya
1,5 çay bardağı ceviz
Yarım çay bardağı krema
50 gr tereyağı
1 tatlı kaşığı zencefil
1 tatlı kaşığı zerdeçal
1 tatlı kaşığı tarçın
1,5 çay kaşığı karanfil tozu
1,5 çay kaşığı yenibahar
Hindistancevizi
Üzeri için;
Hindistancevizi

Havuçları rendenin ince kısmıyla rendeliyoruz. Bir tencerede veya tavada şeker ilave ettiğimiz havuçları suyunu çekene ve iyice yumuşayana kadar pişiriyoruz. Pişen havuçları derin bir kaseye alıyoruz. Eti Burçakları elimizle iri iri kırıyoruz. Krema, baharatlar, erimiş tereyağı, vanilya ve cevizi de ekleyip iyice yoğuruyoruz. Hazırladığımız karışımı streç film yardımıyla şekillendirerek tatlımızı buzluğa koyuyoruz. Üçgen dilimler halinde keserek servise hazır hale getirebiliriz.

