



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZİK HAVUÇ TATLISI

1 kg havuç
1,5 su bardađı Őeker
1 ay bardađı su
Üzeri için:
1 ay bardađı süt
1 poŐet krem Őanti

Havuçlar soyulur, kabaca doğranır. Ddkl tencereye aktarılır. Su ve Őeker ilave edilir. YaklaŐık 10 dakika piŐirilir. Sonra blenderden geçirilerek iyice ezilir. Servis tabağına aktarılır. KaŐıđın arkasıyla düzeltilir. Sođuk süt ve toz krem Őanti iyice kprtlr. Havuç tatlısının üzerine muntazam bir Őekilde yayılır. Buzdolabında 2 saat dinlendirilir.