



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI HAVUÇ TATLISI

1 kg. havuç
1 su bardağı kavrulmuş tuzsuz yer fıstığı
1 su bardağı toz şeker
3 çorba kaşığı buğday nişastası
1 paket vanilya
Üzerine:
3 çorba kaşığı Hindistan cevizi
2 adet limonun rendelenmiş kabuğu

Havuçları temizleyip tencereye koyun ve üzerini geçecek kadar su ekleyerek 10 dakika haşlayın. Havuçlar ılındıktan sonra rendeleyin. Toz şeker, vanilya ve nişastayı 1 su bardağı suda eritin. Havucu koyarak koyulaşana dek pişirin. Dövmüş yer fıstığını ekleyip ocaktan alın. Suyla ıslatılmış cam bir kaba döküp buzdolabında soğutun. Üzerine Hindistan cevizi ve limon kabuğu rendesi karışımı serpin.