



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## GAJAR HALWA

(Hindistan usulu meyveli helva)

2 litre sut  
750 gr havuc  
125 gram kuru uzum  
90 gr badem  
1 cubuk tarcin  
250 cl su  
23 yemek kasigi seker  
10 gr kakule  
3 yemek kasigi margarin  
3 yemek kasigi sut tozu  
2 yemek kasigi bal  
1,5 yemek kasigi gul suyu  
1 cimdik safran  
1 cimdik tarcin

Havucu soy rende. Tencereye sut koy havucu tacin cubugunu sut tozunu ekle havuclar yumusayana karistirarak pisir. Uzum ve kakuleyi ekle. Sicak suda safrani erit onu da ekle pasta hamuru kivamina gelene kadar pisir. Bal ve sekeri ekle, bademleri dograyip ekle ve gulsuyunu da ekle. Tabaklara bolerek servis yapin.