



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAVUÇ DOLMASI

1 kg havuç
1 su bardađından fazla diyet Őeker
1 orba kaŐığı tarçın
1 küçük paket hindistancevizi

Havuçları soyup, rendeleyin. Tavada diyet Őeker ile sote edip piŐirin. PiŐirme sırasında tarçın ilave edin. 3-4 dakika daha piŐirin.

Sođumaya bırakın. Sođuduktan sonra, ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, elinizde yuvarlayın.

Hindistancevizine bulayın. 20 dakika buzdolabında ya da derin dondurucuda bekletip servis yapın.

[ML® Havuç Dolması Tatlısı için tıklayın](#)

[ML® Tatlı Havuç Dolması Videosu](#)
