



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇ ELMA VE CEVİZLİ YAĞSIZ TATLI (HASKÖY)

Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı

2 çay bardağı un  
½ çay bardağı ayçiçeği yağı  
½ çay bardağı portakal suyu  
½ çay bardağı şeker  
1 kabartma tozu  
1 çay kaşığı soda  
1 çay bardağı dövülmüş ceviz  
2 orta boy havuç, iri rendelenmiş  
2 elma, iri rendelenmiş

Ayçiçeği yağı, portakal suyu, şeker ve soda karıştırılır.

Şeker eriyinceye kadar karıştırılır.

Elenmiş un ve kabartma tozu ilâve edilir ve iyice karıştırılır.

Sonunda cevizler, elmalar ve havuçlar ilâve edilir ve yeniden karıştırılır.

Karışım pişirme kâğıdı ile örtülü dörtgen tepsi içinde dökülür.

Tatlı, kızgın fırında 180° derecede yaklaşık 45-50 dakika pişirilir. Üstü tercihe göre süslenir.

