



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇ HAZİNESİ

<https://esenler.bel.tr/>

1 adet bayat ekmek  
300 gram irmik  
150 gram tereyağı  
2 su bardağı süt  
1,5 su bardağı şeker  
1 çay kaşığı tarçın  
500 gram havuç  
1 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 su bardağı süt  
100 gram krem şanti  
1 çay bardağı ceviz içi  
1 çay bardağı yer fıstığı  
2 çorba kaşığı hindistancevizi

Ekmeği dilimleyerek kenarlarını çıkartın. Yağsız tavada soteleyip ktır yapın. Tereyağını eriterek, irmiği, cevizi, fıstığı soteleyin. Şekerle kaynatmış sütü içine döküp, ekmek ufantılarını ekleyin ve karıştırın. Soğumaya bırakın. Havucu rendeleyerek, yarım bardak şekerle kaynatıp, suyunu çekene kadar pişirin. Sufle kaplarına ilk önce irmikli ekmekli daha sonra havuçlu karışımdan koyun. Onun üstüne tekrar irmikli karışımdan ekleyin. Servis tabağına ters çevirin. Sütle çırpılan krem şantiden üstüne ekleyin. Hindistanceviziyle süsleyerek servis yapın.

