



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ HELVASI

6-7 adet havuç
1 su bardağı toz şeker
2 yumurta
125 gram tereyağı
1 çay kaşığı tarçın
1 su bardağı un
1 su bardağı ceviz içi

Havuçları soyup yıkayın, bir tencereye koyup üzerini geçecek kadar su ekleyip haşlayın. Suyunu süzüp robotla püre haline getirin. Bir bardak şekerden 3 yemek kaşığı alıp havuç püresinin üzerine ekleyin, orta ateşte 10 dakika karıştırarak kavurun. Kavurduktan sonra yağı ekleyip ocağın altını kapatın ve sıcaklığıyla erimesini sağlayın. Soğumaya bırakın. Bir kaba yumurtaları ve kalan şekeri koyup çırpın. Üzerine soğumuş havuçlu karışımı, unu, tarçını ilave edip tekrar çırpın. 1 bardak ceviz içini parçalamadan bütün bir şekilde harca ilave edip kaşıkla karıştırın. Karışımı yağlanmış fırın kabına döküp üzerini düzleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri hafif kızarana kadar 15-20 dakika pişirin.

