



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HAVUÇ HELVASI

1 kg. havuç,
2 litre süt,
2 su bardađı Őeker,
1 su bardağı sıvı yağ veya 225 gram margarin,
badem

Havucun kabuklarını soyup rendeledikten sonra bir tencereye koyun. Süt ve Őekeri ilave edin. Süt çekene kadar kısık ateŐte piŐirin. Yağı ekleyin. Kahverengi renk alana dek kavurun. Yağı az gelirse çok az yağ ekleyebilirsiniz. Havuç iyice kahverengi olunca ocaktan alıp, düz bir kaba dkn. Üzerini fıstık ve ince kıyılmış bademle süsleyin. Havuç helvasını isterseniz yanında krema ile sıcak olarak, isterseniz soğuk olarak servis yapabilirsiniz.