



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAVUÇ HELVASI

3,5 su bardağı süt  
4 adet orta boy havuç  
2 su bardağı toz şeker  
yarım paket tereyağı  
1 çorba kaşığı un  
2 çorba kaşığı nişasta

Havuçlar kazınır, rendelenir, bir tencereye süt konur, üzerine rende havuç eklenir, orta kısık ateş arası konumda, havuçlar eriyene kadar uzun süre pişirilir, daha sonra şeker, tereyağı, un, nişasta katılır, kısık ateşte ara sıra karıştırarak sert kıvam alana kadar yaklaşık yarım saat pişirilir.  
Altı yuvarlak cam karıştırma kabı ısıtılır, helva bastırarak yerleştirilir, başka bir tabağa ters çevrilir, servise sunulur.