



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ HELVASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 kilo havuç
1 ay bardađı su
3 su bardađı süt
1 su bardađı toz Őeker
1 tatlı kaŐığı hafifçe ezilmiŐ kakule tohumu
3 orba kaŐığı sadeyağ ve tereyağı
zeri için:
İstenirse tarçın, badem veya hindistancevizi
İstenirse sade dondurma

Havuçları rendeleyip tencereye alın ve suyu ekleyin. Havuçlar yumuŐayana dek haŐlayıp daha sonra ezin. Tereyağını tavada eritip kakuleyi ilave edin. zerine havucu ekleyin. Dibinin tutmaması için sürekli karıŐtırın. Sütü ekleyip, karıŐtırın. Havucun rengi deđiŐmeye baŐlayınca sütlü karıŐımı ve toz Őekeri ilave edin. Hafif koyulaŐana dek piŐirin. Küçük servis kaplarına pay edin. zerine hindistancevizi ve badem ile ssleyebilir veya dondurma ile servis edebilirsiniz. Sıcak veya ılık olarak servis yapabilirsiniz.

