



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ HELVASI

1 kg. havuç
6 orba kaşığı tereyağı
1.5 litre süt
1 su bardaęı toz Őeker
1 su bardaęı süt tozu
4-5 adet kakule
Kuruüzüm
Antepfıstığı

Havuçları soyup rendeleyin, altı kalın bir tavada tereyağının yarısıyla beŐ dakika kavurun. Sütü ekleyip ara sıra karıŐtırarak piŐirin. Havuçlar sütü tamamen çekip kuruduktan sonra Őekeri ilave edin. Kalan tereyağını ekleyip karıŐtırarak piŐirmeye devam edin. Süt tozunu ilave edip birkaç dakika daha piŐirin. En son dövülmüŐ kakule ekleyip, bir dakika daha piŐirip servis tabağına alın. Kuru zm ve antepfıstığı ile süsleyerek servis yapın.