



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ HELVASI

- 6 çorba kaşığı tereyağı
- 1 kg havuç
- 1.5 litre süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 paket vanilya
- 1 çay bardağı kuru üzüm
- 1 çay bardağı Antep fıstığı

Havuçları soyup rendeleyin. Tavada tereyağının yarısı ile beş dakika kavurun. Üzerine sütü ekleyerek ara sıra karıştırarak sütü çekene kadar pişirin. Havuçlar sütü tamamen çektikten sonra toz şekerini ilave edin. Kalan tereyağı da ekleyip karıştırarak birkaç dakika daha pişirin. En son vanilyayı ilave edip birkaç dakika daha karıştırarak pişirin. Helvayı servis tabağına alın. Kuru üzüm ve Antep fıstığı ile süsleyerek servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 02.04.2024