



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ HELVASI

6 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Çay Bardağı Süslemek için: kuruüzüm
1 Su Bardağı tozşeker
4 Adet kakule
1 Çay Bardağı antepfıstığı
1,5 Litre süt
1 Kg. Havuç
1 Su Bardağı süt tozu

Havuçları soyup rendeleyin altı kalın yapışmaz yüzeyli bir tavada sana margarini eritin. Üzerine havuçları ilave edin ve 5 dakika kavurun. Üzerine sütü ekleyin ara sıra karıştırarak havuçlar suyu tamamen çekene kadar kısık ateşte pişirin. Havuçlar sütü tamamen çekip kuruduktan sonra tozşekeri ilave edin. Kalan margarini ekleyip karıştırarak pişirmeye devam edin. Süt tozunu ilave edip bir kaç dakika daha pişirin en son dövülmüş kaküle ekleyip, 1 dakika daha pişirip, servis tabağına alın. Kuruüzüm ve antepfıstığı ile süsleyerek servis yapın.