



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ LOKMALARI

THY Skylife

Malzemesi:

- 1 kg rendelenmiş havuç
- 2 su bardağı toz şeker
- 2 paket Eti Burçak bisküvi
- 100 gr tereyağı

Hazırlanışı:

Tereyağ tavada eritilir, rendelenmiş havuçları ilave edip, 4-5 dakika karıştırılır. Şeker eklenerek havuç, suyunu çekene kadar ocakta karıştırmaya devam edilir. Suyunu çektikten sonra, parçalanmış bisküviler havuç karışımına eklenir ve ocaktan alınır. İyice karıştırdıktan sonra soğumaya bırakılır. Naylon streçe sarıp buzdolabında 30 dakika bekletilir. Servis ederken istenilen şekilde kesilir.