



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ TALI KEK

Malzemeler 6 kiřilik

- 6 adet ETİ Topkek Mozaik
- 2 adet iri havuç
- Yarım su bardağı kıyılmış ceviz
- 1 ay kaşığı tarçın
- 1 fincan toz řeker
- 1 tatlı kaşığı hindistancevizi

Hazırlanışı

Havuçların en kalın yerlerinden, toplam 6 adet halka dilimleyin ve kalan havuçları rendeleyin. Rendelenmiş havuçları, 6 adet havuç halkasını ve toz şekeri ilave ederek, karışımı pişirin. Pişmiş 6 havuç halkasını ayırın ve kalan rendelenmiş havuca ceviz ve tarçın ilave edin. şeftalili Topkek'leri ikiye bölün ve ortasına ceviz ve tarçın ilave ettiğiniz harcı koyun. Önceden halka olarak ayırdığınız havuçları şeftalili Topkek'lerin üzerine yerleştirin. Halkaların üzerine kalan harcı koyun ve hindistancevizi serpiştirerek servis edin.