



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ TATLISI

- 1 kilo havuç
- 1 su bardađı Őeker
- 1 paket bebe bisküvisi
- 1 limon suyu
- 2 su bardağı çekilmiŐ fındık
- 1 paket hindistancevizi

Havuçları rendeleyip bir tencerede piŐinceye kadar kavuruyoruz
Sonra Őekerini ilave ediyoruz, sulanıp suyunu çekinceye kadar kavuruyoruz
İçine ezdiğimiz bisküvileri katıyoruz piŐirmeye devam ediyoruz
Fındığı da atıp karıŐtırıyoruz fındıktan süslemek için bir miktar ayırabilirsiniz
Sıcak durumdayken tepsiye döküyoruz
Düz bir kasık yardımıyla düzeltiyoruz
Üzerine hindistancevizini serpiyoruz ve fındıkla süslüyoruz
Sođuduktan sonra kesip servis yapıyoruz

Not: Limonu havucu kavururken dökelim.

