



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ TATLISI

1 kg havuç, yeteri kadar su
1 su bardağı tozşeker
1 çay bardağı toz badem
1 paket vanilya
3 çorba kaşığı buğday nişastası
1 çay bardağı toz antepfistiği

Havuçları hafifçe yumuşayana dek haşlayın. Daha sonra ince rendeleyin. Bir tencereye alıp, üzerine tozşeker ekleyin ve ocağa oturtup şeker eriyene dek soteleyin. Bademi ve vanilyayı ekleyin. Nişastayı 1 su bardağı suda açıp azar azar ve karıştırarak tatlıya ekleyin. Koyulaşana dek pişirin. Kare cam bir kabı ıslatın. Tatlıyı içine boşaltıp soğutun. Dilimleyip kenarlarını toz antepfistiğine buladıktan sonra servis yapın.

