



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇ TATLISI

<https://www.droetker.com.tr>

Havuçlu karışım:

500 g havuç

1 su bardağı toz şeker

5 - 6 adet sade petit beurre bisküvi

0,5 çay bardağı fındık kırığı

Krem şanti:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Üzeri için:

2 yemek kaşığı hindistancevizi rendesi

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (20x25 cm)

Havuçları soyup rendeleyin ve bir tencereye alın. Toz şekeri ilave edip orta ateşte suyunu çekinceye kadar yaklaşık 5-10 dakika pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Bisküvileri eliniz ile kırarak ufalayın ve fındıklarla birlikte soğuyan havuca ekleyin. Karıştırın ve kalıba alın, kaşığı tersi ile bastırarak yayın.

Krem şantiyi soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın ve havuçların üzerine yayın. Üzerine hindistancevizi serpin ve buzdolabında 3-4 saat bekletin. Dilimleyerek servis yapın.

