



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ TATLISI

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

500 g havuç
1.5 ay bardađı toz Őeker
6-7 adet sade ptibr bisküvi
Yarım ay bardağı fındık kırığı
1 poŐet Dr. Oetker Krem Őanti
1.5 ay bardađı sođuk süt
2 yemek kaŐığı hindistancevizi

Havuçları rendeleyip Őeker ile birlikte suyunu çekinceye kadar (5-10 dakika) piŐirin. Sođuduktan sonra ufalanmıŐ bisküvi ve fındık kırığını ilave edin. KarıŐtırıp 20x25 cm ölçülerindeki kalıba yayın. Krem Őantiyi süt ile çırpın ve havuçların üzerine yayın. Hindistan cevizi serpin ve buzdolabında 3-4 saat dinlendirin. Dilimleyerek servis yapın.
