



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAVUÇ TATLISI

5 adet körpe havuç  
10 su bardağı su  
1 çay bardağı nişasta  
1 su bardağı şeker  
1 çay kaşığı tarçın  
Üzeri için:  
Hindistancevizi

Tencereye 5 bardak su konur. Kaynayınca doğranmış havuçlar eklenir ve yumuşayana kadar haşlanır. Robottan geçirerek püre yapılır. Üzerine 4 su bardağı soğuk su, şeker, tarçın ve 1 su bardağı soğuk suyla karıştırılmış nişasta katılır. Sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Kaselere konur, buzdolabında soğutulur. Servise sunarken hindistanceviziyle süslenir.