



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ TATLISI

4 adet iri havuç
4 su bardađı toz Őeker
2 ay bardađı su
1 su bardağı çekilmiŐ fındık
2 tatlı kaŐıđı niŐasta

Havuç rendelenir ve bir tencereye aktarılır. Üzerine Őeker, 1 ay bardağı su eklenir. Orta ateŐte yumuŐayana dek piŐirilir. NiŐasta ve 1 çay bardağı su iyice karıŐtırılır, havucun üzerine eklenir. En son fındık katılır, karıŐtırılır. Tatlı uygun bÜyüklükte fırın kabına dökülür. KaŐıđın tersiyle bastırarak düzeltilir. Buzdolabında soğuduktan sonra kare kare kesilerek servise sunulur.