



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ TATLISI

MALZEMELER:

800 gr havuç
1 su bardağı tozşeker
2 tatlı kaşığı hindistancevizi
100 gr ceviz içi
2 orba kaşığı vanilya

HAZIRLANIŞI:

Havuçları yıkayın, kabuklarını soyup rendeleyin. Bir tencere içerisine alıp üzerine tozşekeri ilave edin. Hafif ateş üzerinde suyunu çekene kadar kaynatın. Hindistancevizi ve vanilyayı ilave edin. İnce kırılmış ceviz iini ekleyip suyunu tamamen çekene kadar hafif ateşte bekletin. Düz bir tepsi içerisine serip soğutun ve dilimleyerek üzerine hindistancevizi serpiştirip, servis yapın.