



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAVUÇ TATLISI

1 kg. havuç
3 su bardađı Őeker
4 su bardađı su
3 yemek kaŐığı niŐasta
3 yemek kaŐığı un
1 paket vanilya
HazırlanmıŐ krem Őanti veya dövülmüŐ bol ceviz

TemizlenmiŐ havuçlar rendelenerek 4 su bardağı suyla 1 saat piŐirilir. Vanilya, Őeker ilave edildikten sonra un ve niŐastayı az suyla ezilip havuca eklenir. PiŐirilir. Iyice koyu hale gelen havuç tatlısı servis tabağına boŐaltılır. Sođuduktan sonra üzerine krem Őanti veya bol ceviz serpilerek buzdolabında bir kaç saat bekletilir. Dilimlenerek servis yapılır.