



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ TATLISI

1 paket Sade Ülker Pötibör Bisküvi
3 adet orta boy havuç
5 çorba kaşığı toz şeker
Yarım bardak su
2-3 çorba kaşığı susam

- Havuçları yıkayıp kurulayın ve rendenin ince tarafıyla rendeleyip ufak bir tencereye alın. Üzerine 5 çorba kaşığı toz şeker ekleyip pişirmeye başlayın. Arada bir karıştırın. Havuçlar suyunu salıp çektikten sonra yarım bardak su ilave edip reçel kıvamını alana kadar pişirmeye devam edin.
- Bisküvileri ufalayarak toz haline getirin. Pişen havuç soğuduktan sonra el mikseri ile ezerek püre haline getirin. Havuç püresini bisküvi tozuyla karıştırın.
- Mutfak tezgâhı üzerine şeffaf koruyucu folyo yayıp üzerine susam serpin. Havuçlu karışımı üzerine boşaltıp folyoya sararak salam şekline getirin ve susamın dış kısmına kaplanmasını sağlayın. Bu şekilde buzdolabında 1 gece bekletin. Dilimler halinde kahvenin veya çayın yanında servis yapabilirsiniz.

Not: Karışımı minik toplar halinde şekillendirip susama buladıktan sonra bayramlarda lokum veya çikolata gibi sunabilirsiniz.