



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## HAVUÇ TATLISI

3 su bardağı toz şeker  
10 yemek kaşığı mısır nişastası  
1 paket vanilya  
Yarım yemek kaşığı limon suyu  
4 su bardağı su  
1 portakal kabuğu rendesi  
Yaklaşık 1 kg. havuç

Havuç, (1 kg.) 4 su bardağı su ile haşlanır. Pişince püre yapılır. (robotta olabilir) Nişasta, şeker, limon suyu, portakal kabuğu rendesi, vanilya ve havucu pişirirken kullandığımız artan su eklenir. Karıştırılarak muhallebi gibi pişirilir. Islak tepsiye kalınlığı 3 cm. olacak kadar dökülür. Soğuyunca istendiği şekilde dilimlenir. Üzerine hindistancevizi serpilerek servis yapılır.

[ML® Havuç Tatlısı için tıklayın](#)