



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ TATLISI

1 kg. havuç
Yeteri kadar su
1 su bardağı kavrulmuş tuzsuz yerfıstığı
1 su bardađı toz řeker
3 orba kaşığı buğday nişastası
1 paket vanilya
Üzerine:
3 orba kaşığı hindistancevizi
2 adet limonun rendelenmiř kabuđu

Havuçları temizleyip üzerini geçecek kadar su ekleyerek 10 dakika haşlayın. Ilıdıktan sonra rendeleyin. Toz şeker, vanilya ve nişastayı bir su bardağı suda eritin. Havucu koyarak koyulaşana dek pişirin. Dövmüř yerfıstığını ekleyip ocaktan alın. Suyla ıslatılmış cam bir kaba döküp dolapta soğutun. Üzerine hindistancevizi ve limon kabuğu rendesi karışımı serpin.