



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ TATLISI

Elif Korkmazel

4 adet havuç
1,5 su bardağı şeker
1 çay bardağı kıyılmış ceviz
1 tutam tarçın
5 çorba kaşığı hindistancevizi
1 çorba kaşığı tereyağı
6 adet pötibör bisküvi

Havuçları rendeleyip tereyağıyla 8 dakika kadar pişiriyoruz. Üzerine şekeri katıp karıştırarak şekerin erimesini sağlıyoruz. Ocaktan alıp içine toz haline gelmiş bisküvileri, kıyılmış cevizler, tarçın ve hindistancevizini blendırdan geçirip pürüzsüz bir karışım elde ediyoruz. Cevizden büyük parçalar kopartıp yuvarlayarak, hindistancevizine bulayıp servis tabağına yerleştiriyoruz.