



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ TATLISI

- 4 havuç
- 1 çay bardağı hindistancevizi
- 2 paket vanilya
- 2 çay bardağı şeker
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çay bardağı fındık
- 1 çay kaşığı tarçın

Havuçları çok ince rendeleyip, zeytinyağında 5 dakika kadar kavurun. Havuçlar yumuşayınca üzerine şekeri ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. İçine vanilya, Hindistan cevizi ve kıyılmış fındıkları katın, elinizle yoğurup iyice yumuşatın. Biraz soğuduktan sonra top şekli verip servis tabaklarına dizin.