HAVUÇ TOPLARI

8-9 tane havuç
1 çay bardağı ceviz içi
1 tatlı kaşığı tereyağı
4 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tarçın
Yarım paket bisküvi
Şekillendirmek ve üzeri için:
Elinizi yağlayacak kadar sıvı yağ
1 çay bardağı hindistancevizi

Havuçları rendeleyip, tencereye alın. Üzerine tereyağını ve toz şekeri ilave edin.
Daha sonra tencereyi ocağa alın. 15 dakika havuçlar suyunu çekene kadar pişirin.
Havuçlar pişerken, bisküvileri tencerenin içine ufalayın.
Tarçın ve ceviz içlerini de ilave edip 2-3 dakika daha karıştırmaya devam edin. Tencereyi ocaktan alın.
Karışım soğuduktan sonra şekillendirmek için elinizi hafifçe yağlayın.
Karışımdan ceviz büyüklüğünde toplar yapın.
Bu topları hindistancevizine bulayıp soğuk servis edin.



© lezzetler.com tarif no:144921 • adı:Havuç Topları • gönderen:Hidayet • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:52