



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU BİSKÜVİLİ PASTA

1 paket Ülker Pötibör bisküvi
Yarım kg havuç
1 su bardağı şeker
50 gr margarin
1 paket vanilya
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt

Havuçların kabuklarını soyup rendeleyelim. Bir tencereye alalım. Şekeri ekleyip ocakta havuçların kendi bıraktıkları su ile karıştırarak pişirelim. Havuçlar iyice yumuşadığında ocaktan alıp ufak ufak kırdığımız pötibörlere ekleyelim. Erittiğimiz margarin, vanilya ve cevizleri de ekleyip iyice karıştıralım. Alüminyum folyo üzerine yayıp rulo şeklinde saralım. Düzgün yuvarlak bir şekil verip buzdolabında 3-4 saat bekletelim. Dolaptan alıp folyoyu çıkaralım. Krem şanti ile süsleyelim.



Fotoğraf "Hiç Kimse" tarafından gönderildi. 11.11.2014