



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU CEZERYE

- 2 Yemek Kaşığı margarin
- 1 Paket petibör bisküvi
- 1 Çay Bardağı kırılmış ceviz
- 1 Şu Bardağı toz şeker
- 1 Çay Bardağı hindistancevizi
- 2 Adet havuç
- 2 Çorba Kaşığı Margarin
- 1 Şu Bardağı su
- 1 Paket vanilya

Havuçları rendeleyin.

Bir tencerede havuç tozşeker ve suyu ilave edip havuçları iyice pişirin. Kıvamı macun kıvamına geldikten sonra ocağın altını kapatın.

Bisküvileri ezin, havuçlu karışımın içine bisküvi, vanilya, ceviz ve margarini ilave edip iyice karıştırın. (koyu bir kıvamda olması gerekiyor) el dayanabilecek ısıya geldiğinde ceviz büyüklüğünde alıp yuvarlayın.

Hindistancevizine bulayıp servis yapın.
