



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU EKMEK TATLISI

1 litre süt
10 çorba kaşığı şeker
10 çorba kaşığı kurutulmuş ekmek
1 paket vanilya
2 havuç
1 çay bardağı böğürtlen
2 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı nişasta
Yarım çay bardağı su

Öncelikle sütü tencereye koyup içine şekeri, kurutulduktan sonra robotta çekilmiş ekmeği ya da galeta ununu ekleyip karıştırarak kaynatın. Vanilyayı katıp ocaktan alın. Suyla çalkalanmış bir kabın içine bu karışımı boşaltın. Soğuyup donmasını bekleyin. Bu arada rendelenmiş havuçların ve böğürtlenin üzerine şekeri serpin, ocakta bir taşım kaynatın, soğuk suyla açılmış nişastayı döküp bir taşım daha kaynatın. Ocaktan alıp soğumuş tatlının üzerine aktarın. Cevizle süsleyip servis yapın.