



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU HURMALI ŞEKERLEME

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

- 5 adet suda bekletilmiş hurma
- 1 küçük boy havuç
- 3 yemek kaşığı yulaf ezmesi
- 1 yemek kaşığı keçiyoynuzu unu
- 1 tatlı kaşığı kakao
- 2 yemek kaşığı yerfıstığı (veya fındık)
- 1 tatlı kaşığı fıstık ezmesi

Yulaf ezmesini rondoda un haline getirin.
Diğer malzemeleri ekleyip rondoda çekin.
Karışımı yağlı kağıt serili bir kaba yayın.
En az yarım saat buzdolabında beklettikten sonra 5 dilime bölün.

