



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU KATMER TATLI

10 adet yufka

İçerik için:

5 adet havuç

1 su bardağı şeker

1 paket vanilya

1 çay kaşığı tarçın

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çay bardağı buğday nişastası

1 çay bardağı bal

1 çay bardağı süt

Tepsiyi yağlayın. Yufkaları tepsi büyüklüğünde kesin ve kalan yufkaları da aralara koymak için saklayın. Havuçları rendeleyip tavada tereyağı ve şekerle pişirin. Ocaktan alıp üzerine tarçın ve vanilya koyun. Sonra karıştırıp soğutun. Yufkalardan 5 tanesinin aralarına nişasta serpip tepsiye dizin. Soğumuş havuçlu karışımı ekleyip üzerine kalan 5 yufkayı ile kalan yufkaları aralarına koyup hazırlayın. Baklava dilimi gibi kesip 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Süt ile balı karıştırıp fırından çıkan tatlının üzerine dökün.