



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇLU KREMALI EKMEK TATLISI

1 lt. süt  
1 su bardağı toz şeker  
3 çorba kaşığı un  
1 yumurta sarısı  
2 çorba kaşığı labne  
1 çay bardağı hindistancevizi  
Tabanı için:  
Kızarmış ekmek  
6 çorba kaşığı toz şeker  
1,5 su bardağı su  
Üzeri için  
5 adet havuç  
1 kase ceviz

Kızarmış ekmekleri cam bir kalıbın tabanına dizin. Şeker ve suyu tencereye koyup şeker eriyene kadar pişirin. Şeker eridikten sonra ocaktan alın. Ekmeklerin üzerine döküp ıslatın. Kreması için, süt ve şeker tencereye alıp pişirin. Un ve yumurta sarısını katıp koyu bir kıvam alana kadar pişirmeye devam edin. Ekmeklerin üzerine kremayı dökün ve Hindistan cevizi serpin. Üzeri için, havuçları rendeleyip şekerle 5 dakika pişirip robottan geçirin. İsterseniz içine bir miktar pekmez de koyabilirsiniz. Yaş hurma varsa çekirdeklerini çıkardıktan sonra içine 2 tane ekleyebilirsiniz. Sonra doğrayıcıya koyup püre haline getirip datlının üzerine dökün. Cevizi iri bir şekilde kırıp üzerine serptikten sonra servis edin.