



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU MİLFÖY SEPETİ

Malzemeler

1 paket milföy hamuru

3 adet havuç

1 su bardağı şeker

2-3 çorba kaşığı şeker

2-3 çorba kaşığı iri çekilmiş fındık

1 tatlı kaşığı tarçın

Yarım paket krem şanti

Yarım çay bardağı süt

Milföy hamurlarını yumuşatmak için oda sıcaklığında bekletelim. Merdane ile inceltelim. Küçük tart kalıplarının dışını çok az yağlayalım. İncelttiğimiz hamurları, kalıbın yağladığınız dış tarafına saralım. Hamurun kalıbın şeklini almasını sağlayalım. Fazlalıkları keselim. Hamurları kızarana dek fırında pişirelim. Çıkardıktan sonra soğutalım. Kalıplardan çıkaralım. Ardından havuçları rendenin iri tarafı ile rendeleyelim. Tencereye aktaralım. Şekeri ilave edelim. Orta hararetle ateşte kavuralım. Havuçlar sulandığında fındıkları ekleyelim. Rendelenmiş havuç yumuşadığında ateşten alıp, soğutalım, tarçını ilave edelim. Kase şeklindeki hamurun içine hazırladığımız bu içten dolduralım. Yarım paket krem şantiyi yarım çay bardağı sütle çırpalım. Katışması için biraz buzdolabında bekletelim. Krema sıkacağına dolduralım. Rendelenmiş havucun üzerine dilediğimiz şekilde sıkalım.