



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU MOZAIK

<https://www.droetker.com.tr>

500 g rendelenmiş havuç
0,5 su bardağı toz şeker
25 adet sade petit beurre bisküvi (ufalanmış)
75 g margarin
1 çay bardağı öğütülmüş ceviz
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 portakal kabuğu rendesi
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Rendelenmiş havuçları toz şekerle kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alın içine ufalanmış bisküvi, margarin, öğütülmüş ceviz, şekerli vanilin ve portakal kabuğu rendesini ilave ederek karıştırın ve soğumaya bırakın.

Krem şantiyi süt ile 2-3 dakika çırpın ve soğuyan havuçlu karışıma ekleyin. Streç film üzerine dökerek 30 cm uzunluğunda rulo yapın streç filmle kapatın ve buzdolabının dondurucu bölümünde 5-6 saat bekletin. Servisten 10-15 dakika önce dışarıda bekletin. Dilimleyerek servis yapın.
