



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU MUHALLEBİ

Müge Karaosmanođlu

500 Gr. Havuç
1 Paket Pötibör Bisküvi
1.5 Su Bardağı Şeker
1 Lt. Süt
1 Adet Yumurta
1 Su Bardağı Dövülmüş Ceviz
1 Paket Vanilya
4 Çorba Kaşığı Mısır Nişastası
3 Çorba Kaşığı Un

Havuçları rendeleyip, şeker ve 1 çay bardağı su ile karıştırıp çok kısık ateşte pişirelim. Marmelat haline getirilen havuçların içine dövülmüş ceviz ve kırılmış bisküvi ilave ederek cam bir tepsiye serelim. 1 kg süt, 1 yumurta, 4 kaşık mısır nişastası, 3 kaşık un, 1 su bardağı toz şeker, 1 paket vanilyayı pişirip 5 dakika mikser ile karıştıralım. İlikken tepsideki karışımın üzerine dökelim. Buzdolabında birkaç saat belettikten sonra servis yapalım.