



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HAVUÇLU MUHALLEBİ

1 kilo kestanekabađı
1 su bardađı toz Őeker
1 paket kakaolu petibör bisküvi
200 gram ceviz
1 litre süt
5 yemek kaŐığı tepeleme Őeker
2 yemek kaŐığı tepeleme niŐasta
2 yemek kaŐığı tepeleme un
1 paket krem Őanti
30 gram tereyađı

Kestane kabaklarını soyduktan sonra rendelemeye baŐlıyoruz. Rendeledikten sonra üzerine Őeker ekleyip suyunu çekene kadar piŐiriyoruz, Üzerine tereyağ ile ceviz ekleyip biraz daha soteliyoruz. Diđer taraftan borcama bisküvileri ekliyoruz. Üzerine suyunu çeken kestone kabaklarını ve Őeker karıŐımını ekliyoruz. Son olarak muhallebiyi döküp üzerine ceviz serpip buzdolabına kaldırın. Sođuk servis yapın.