



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU TOPAK

100 Gr Sana Klasik
1 Kase hindistancevizi
1 Adet vanilya
1 ay Kaşığı tarçın
1 Avuç ceviz
1 ay Bardaęı su
20 Adet petibör bisküvi
6 Adet havuç

Havuçları yıkayıp soyduktan sonra Rendeleyin.Tava da havuçları 2 su bardağı su koyarak pişirin. Pişerken üzerine şeker de ilave edip pişirin.1 paket petibörü iyice ufalayın.Pişerken havuçların içine dökün.İyice karıştırın.Hindistan cevizi ve iri kıyılmış cevizi karıştırın.Karışım soğuduktan sonra yuvarlayarak hindistan cevizine batırın.