



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇ TOPLARI

Pelin Yanık

5 adet havuç  
1 bardak Őeker  
½ bardak st  
1 ay kaŐık tarçın  
Petibr biskvi  
Hindistancevizi

Havuçları traŐ edip rendeleyin. Tenecereye koyup içine st ve Őekeri ilave edin. Havuçlar suyunu çekene kadar piŐirin. İçerisine tarçını ekleyin. Daha sonra petibrleri robot yardımı yada elinizle kk parçalar haline getirin. Havuçları petibrlere katıp yoğurun. Top haline getirip hindistan cevizinde dndrn.

