



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ TOPU

Yarım kilo havuç
Yarım su bardağı su
Yarım su bardağı toz Őeker
Yarım su bardağı dövülmüŐ ceviz
20 adet ptibr bskivi
Yarım ay kaŐıđı tarçın
1 tabak hindistancevizi

Havuçları rendeleyin. Su ve toz Őekerle birlikte suyunu çekene kadar piŐirin. Sođumaya bırakın.
Bisküvileri kırın ceviz, tarçın ve piŐirdiđiniz havula birlikte yoğurun. Yuvarlayıp hindistancevizine bulayın.
Buzdolabında bekletin.