



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU TOPLAR

<https://www.elele.com.tr>

Havuçları rendeleyip bir tencereye alın. 1 su bardağı şekere 1 çay bardağı su ilave edip kısık ateşte havuçlar iyice yumuşayana kadar pişirin. Tarçını ve cevizi ilave edin. Havuçlar biraz soğurken bisküvileri iyice kırıp ezin. Sonra soğuyan havuçların suyunu süzüp, bisküvileri ilave edin ve iyice karıştırın. Bu karışımdan ufak parçalar alıp yuvarlayın.

Bir kabin içine döktüğünüz hindistancevizlerine havuç toplarını atıp yuvarlayın. Daha sonra servis tabağına alıp toplara kürdan takıp servis edin.

