



## HAVUÇ TOPLARI

- 5 adet havuç
- 1 paket petibör bisküvi
- 1 su bardağı şeker
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz
- 1 çay bardağı hindistancevizi

Havuçları güzelce yıkayıp, kabuklarını soyun.  
Daha sonra rendeleyin ve bir tavaya alın.  
Üzerine şeker ve sıvı yağı ekleyip birkaç dakika kavurun.  
Ardından soğuması için kenara alın.  
Diğer taraftan da bisküvileri rondodan geçirin.  
Havucun üzerine bisküvi ve çekilmiş cevizi ekleyin.  
Karışımın ceviz büyüklüğünde toplar yapın.  
Bu topları hindistancevizine bulayıp soğuk servis edin.

