



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ TOPLARI

www.sefabdullahusta.com

3 tane havuç
1 bardak çekilmiř ceviz içi
1 bardak řeker
Petibör bisküvi
Toz hindistancevizi

Havularımızın öncelikle kabuklarını soyuyoruz. Ardından rendeliyoruz. Tavaya koyduğumuz havularımızın içerisine şekeri koyuyoruz ve şekerler eriyene kadar kavuruyoruz. Bisküvilerimizi eziyoruz. Un gibi olana kadar ezmeye devam ediyoruz. Bu sırada havularımız soğuyor. Cevizlerimizi de ezdikten sonra soğumuş havuçların içerisine ekliyoruz ve harmanlıyoruz. Ardından bisküviyi de ilave ediyoruz. Hepsini birden iyice yoğuruyoruz. İsteddiğimiz büyüklükte toplar yaptıktan sonra bol hindistancevizine buluyoruz. Bütün işlemler bittikten sonra buzdolabına koyuyoruz ve yaklaşık 1-1,5 saat kadar bekletiyoruz. Dilerseniz ortasına kürdan batırarak servis edebilirsiniz.

