



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ TOPLARI

2 su bardağı rendelenmiş havuç
1 su bardağı yulaf ezmesi
1/2 su bardağı dövülmüş ceviz veya fındık
1/2 su bardağı Hindistan cevizi rendesi
1/4 su bardağı bal
1 tatlı kaşığı tarçın
Bir tutam tuz
Üzeri için:
Hindistancevizi rendesi

Rendelenmiş havuçları tavada yumuşayana kadar pişirin. Bunun için yaklaşık 2-3 dakika yeterli olacaktır. Bu işlem havuçların daha kolay işlenmesini sağlar. Havuçları bir karıştırma kabına alın ve üzerine yulaf ezmesi, dövülmüş ceviz veya fındık, Hindistan cevizi rendesi, bal, tarçın ve tuz ekleyin.

Tüm malzemeleri iyice karıştırın, böylece homojen bir karışım elde edin.

Karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avuç içinde yuvarlayarak toplar şeklini verin.

Hazırladığınız havuç toplarını bir tabağa veya tepsiye dizin. Üzerlerine hindistancevizi rendesi serpin.

Havuç toplarını buzdolabında yaklaşık 30 dakika boyunca dinlendirin. Böylece daha sıkı bir dokuya sahip olurlar.

Daha sonra servis edebilirsiniz.

