



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU TOPLAR

1 su bardağı dövülmüş ceviz
4 su bardağı rendelenmiş havuç
1/2 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı hindistancevizi
20 adet bisküvi

Rendelenmiş havucu toz şeker ve 1/2 su bardağı su ilave ederek pişir.
Havuçlar püre kıvamına gelince tepsiye yayın havuçların soğumasını bekleyin. Bisküvileri un haline getirin.
Cevizleri ekleyin cevizi bisküviyi havuca ilave edin hamur kıvamına gelene kadar yoğurun. Elinizi ıslatıp havuçlu karışımdan küçük küçük toplar yapın hazırladığınız küçük topları hindistancevizine bulayarak servis yapın.
