



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ HAVUÇ TOPLARI

- 4 tane havuç
- 1 çay bardağı şeker
- 1 çay bardağı irmik
- 2 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı fındık veya ceviz içi
- 3 çorba kaşığı Hindistan cevizi
- Yarım limon suyu

Havuçları rendeliyoruz ve tencereye alıp üzerine şekeri döküyoruz. Orta ateşte 15 dakika pişiriyoruz. Daha sonra süt ve irmiği ekliyoruz. Limon suyunu döküyoruz ve çırparak kıvamı katılaşana kadar pişiriyoruz. Ateşten alıp soğuttuktan sonra içine hindistan cevizi ve fındık içini döküp elimizle yoğurup ceviz büyüklüğünde toplar yapıyoruz ve servis tabağına alıp buzdolabında 1 saat kadar soğutup servis yapıyoruz.

