



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARANFİLLİ HAVUÇ HELVASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 3 Çorba Kaşığı Süt Tozu
- 1 Kg. Havuç
- 4 Diş karanfil
- 5 Adet Kakule
- 1 Litre süt
- 2 Çorba Kaşığı fıstık
- 2 Çorba Kaşığı badem
- 1 Tatlı Kaşığı tarçın
- 2 Su Bardağı toz şeker
- 1 Çay Kaşığı zerdeçal
- 2 Çorba Kaşığı fındık

Sütü tencereye koyup içine rendelenmiş havucu ekleyin ve havuçlar yumuşayınca kadar pişirin. Süt tozunu, toz şekeri, margarini ve tüm baharatları ilave edin, ocağı kapatıp 10 dakika dinlendirin. Arzuunuza göre fındık, badem, fıstık, limon dilimi ve peynir ile servis yapın.