



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKÜLLÜ HAVUÇ TATLISI

Malzeme

- 1 paket Bizim Mutfak Keşkül
- 2,5 su bardağı İçim Süt
- 1 adet elma
- 1 adet havuç
- 20 gr. kuş üzümü
- 30 gr. Bizim Paket Margarin
- 4 dal taze nane
- 1 adet limon
- 1 yemek kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Hazırlanışı

Elma soyularak içi alınır ve üzerine pudra şekeri serpilir. 150 C'lik fırında 10 dakika pişirilir. Keşkül süt ile kaynatılır. Havuç rendelenip margarin, kuş üzümü ve limon suyu ile sotelenir. Pişen elmaların içine havuç tatlısı, onun üzerine de keşkül konularak nane ile süslenip, servis yapılır.

[ML® Havuç Tatlısı için tıklayın](#)