



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY HAVUÇ TATLISI

4 kişilik Malzemesi
1 havuç,
1 su bardağı tozşeker
1 su bardağı su
15-20 adet pötibör bisküvi
2-3 çorba kaşığı
Hindistancevizi rendesi

Havucu soyup yıkayın. Kurula-yıp rendeleyin. Havuç ve tozşekeri tencereye alıp üzerine 1 su bardağı su ekleyin. Havuçlar macun haline gelinceye kadar 15 dakika karıştırarak pişirin. Soğumaya bırakın. Bisküvileri robotta çekin. Havuçlara ilave edip iyice yoğurun. Elde ettiğiniz karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizde yuvarlayın. Hindistancevizi rendesine bu-layıp servis tabağına dizin. Buzdolabında yarım saat belettikten sonra servis yapın.

[ML® Havuç Tatlısı için tıklayın](#)