



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ HAVUÇ TATLISI

4 adet iri havuç
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı ceviz
1 çorba kaşığı tereyağı
Muhallebi için:
4 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
1 su bardağı un
1 çorba kaşığı nişasta
1 paket vanilya
Üzeri ve altı için:
1 su bardağı hindistancevizi

Havuç soyulur ve rendelenir, tencereye aktarılır. İçine şeker ve tereyağı katılır. Kapağı kapatılır, kısık ateşte yumuşayana kadar pişirilir. Ateşten alınca iri çekilmiş ceviz katılır, karıştırılır. Muhallebi malzemesi soğuk olarak tencereye konur, pürüzsüz kalana kadar karıştırıldıktan sonra ateşe yerleştirilir. Sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Cam kabın tabanına yarım su bardağı kadar hindistancevizi serpilir. Üzerine havuçlu karışım konur ve bastırılır. Üzerine muhallebi dökülür, düzeltilir. Kalan hindistancevizi serpilir. Buzdolabında bir gece dinlendirilir. Kare keserek tenavül edilir.