



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK CEZERYE

2 su bardağı ince rendelenmiş havuç
60 g. (4 çorba kaşığı) toz şeker
250 ml. (1 su bardağı) su
30 adet Ülker Pötibör Bisküvi
½ su bardağı ince çekilmiş fındık veya ceviz içi
2 ay kaşığı gül suyu
Bulamak için
½ su bardağı toz hindistancevizi
½ su bardağı iri çekilmiş fındık, antepfıstığı veya ceviz içi

Rendelenmiş havucu teflon bir tencereye koyun. Üzerine şekeri ve suyu ilave ederek bir taşım kaynatın. Ateşı kısıp kapağını kapatarak 5 dakika yumuşamaya bırakın. Bisküvileri küçük parçalara kırın. Havucu ateşten alın. Biraz ılıyınca içine bisküvileri kırarak atın. Fındık veya ceviz içini ve gül suyunu ekleyip, elinizle yoğurarak yapışkan bir hamur haline getirin. Elinizi ıslatarak bu hamurdan, cevizden biraz daha ufak parçalar koparıp, avucunuzun içinde yuvarlayarak top şekline getirin. Eşit miktarlarda iki ayrı tepsiye ayırın. Hazırladığınız hamurun tamamı yuvarlanınca bir tepsideki cezeryelerin üzerine hindistancevizini diğerine ise iri çekilmiş fındık, antepfıstığı veya ceviz içini serpin. Tepsileri sallayarak cezeryelerin bu malzemelere bulanmalarını sağlayın. Buzdolabında 1 saat soğutup, bir tepsiye dizerek servis yapın.

[ML® Cezerye için tıklayın](#)