



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEKERSİZ HAVUÇ TATLISI

Havuçlu karışım:

5 adet rendelenmiş havuç

1 çay bardağı su

1 çay kaşığı toz tarçın

1 su bardağı hindistancevizi rendesi

1,5 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

1 su bardağı iri kırılmış ceviz

1,5 - 2 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Vanilya

50 g eritilmiş tereyağı

Süslemek için:

Hindistancevizi rendesi

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (16x24 cm)

Havuç ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte suyunu çekinceye kadar arada karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp tarçını ekleyin, karıştırın ve soğumaya bırakın.

Hindistancevizi, kuru üzüm ve cevizleri mutfak robotuna alın ve malzemeler karıştıncaya kadar karıştırın. Derin bir kaba alın, soğuyan havuçları, vanilya aroması ve tereyağını ilave edip kaşık ile iyice karıştırın. Kalıba alın ve kaşık ile bastırarak düzgünce yayın. Üzerini kapatıp buzdolabında 1-2 saat bekletin. Tatlıyı buzdolabından çıkarın, Hindistan cevizi ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.

