



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ CEZERYE

3 su bardağı rendelenmiş havuç
1 su bardağı şeker
1 su bardağı irmik
2 su bardağı süt
1 paket vanilya
Hindistancevizi
Yeşil fıstık
1 yemek kaşığı margarin

Öncelikle hazırlamış olduğunuz havuçlarınızı 5 dakika kadar kısa bir süre içinde kısık ateşte pişireceksiniz. Kısık ateşte pişirme olayı tamamlandıktan sonra havuçların üzerine irmik dökülür biraz karıştırıldıktan sonrada karışıma süt, margarin katılır ve süt iyice çekene kadar karışım pişirilir. Sütünü çektikten sonra tencere ocaktan alınarak bir kenara soğutulmka üzere bırakılır. Soğutma işlemimiz bittikten sonrada elimizle yuvarlak haline getirilerek servis edilecek hale getirilir. Şekil verdiğimiz bu topları bir kaba koyduğumuz hindistancevizlerine bulanır son olarakta hazırlanılan topların ortası açılır ve içine yeşil fıstık konularak servise hazır bir hale getirilir.