



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ TATLISI

500 gram havuç
5-6 adet sade bisküvi
Yarım çay bardağı fındık kırığı
1 su bardağı toz şeker
Üzeri için:
1 paket krem şanti
1 su bardağı soğuk süt
2 yemek kaşığı toz hindistancevizi

Havuçları soyup rendeledikten sonra tencereye aktarın.
Daha sonra tencereye toz şekeri ilave edin ve havuçlar suyunu çekene kadar yaklaşık 5-10 dakika boyunca pişirin.
Pişirdiğiniz karışımı soğuması için dinlenmeye bırakın.
Kullanacağınız bisküvileri soğuyan havuçların içine ufalayın.
Fındıkları da ilave ettikten sonra güzelce karıştırın ve karışımı yayvan bir kek kalıbının içine alın.
Karışımın kalıbın içine tamamen yerleşmesi için bir kaşığın tersiyle bastırarak yayın.
Toz krem şantiyi soğuk süt ile çırpın ve krema haline getirin.
Kremayı havuçların üzerine her yere eşit dağılacak şekilde yayıp üzerine hindistancevizini serpin.
Buzdolabında 3-4 saat kadar dinlendirdikten sonra hemen servis edebilirsiniz.

