



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOZ CEZERYE

Malzemeler

1 paket kakaolu bisküvi
1 kg. havuç
2 su bardağı şeker
Yarım paket margarin
Yarım su bardağı iri dövülmüş ceviz
1 limon kabuğu rendesi
Üzerine hindistancevizi

Yapılışı

Havuçların kabukları kazınır. Daha sonra rendenin iri tarafıyla havuçlar rendelenir. Rendelenmiş havuçlar tencereye konularak içine su bardağı toz şeker eklenir. Havuçlar kendi bıraktıkları su ile pişirilir. Havuçlar yumuşamaya başladığında ateşten alınır. 2 paket kakaolu bisküviyi küçük küçük kırarak havuçlara karıştırılır. Yarım su bardağı iri dövülmüş cevizi bir adet limon kabuğu bardağı rendesini yarım paket margarinle havuçlara ilave edilir. Son olarak 3 paket vanilyayı da ilave ettikten sonra elimizle veya kaşıkla iyice karıştırılır. Havuçta karışımdan Ceviz iriliğinde parçalar alınır. Şekil vermek avuç içimizde yuvarlayalım. Hazırlanan top şeklindeki karışımın hindistancevizine bulayarak hindistanceviziyle kaplanmasını sağlayalım. Buzdolabında birkaç saat bekledikten sonra servis yapılır.

Sevgi YARGI
Canan DARCAN
Selda GÖÇEN