



Cezerye

Cezerye



3 tasses de carottes finement râpées
1,5 tasses sucre
1 tasse de noix
Une demi-tasse d'amidon de blé
1 zeste de citron râpé
1 tasse d'eau de coco

- # Râpez les carottes finement, mettez dans une casserole, rajoutez 1 cuillère à soupe d'eau puis fermez le couvercle.
- # Laissez cuire jusqu'à qu'elle se ramolli à basse température.
- # Rajoutez du sucre, puis laissez cuire jusqu'à qu'elle devient complètement molle.
- # Rajoutez de l'amidon de blé avant de retirer du four et laissez cuire avec le couvercle ouvert jusqu'à qu'elle devienne durs.
- # Rajoutez enfin, du zeste de citron et des noisettes battues, mélangez puis retire du four.
- # Mouillez un plat avec coté, filtrez l'eau puis versez le mélange à la largeur de 2-3 cm. Reformez avec une cuillère puis mettez au réfrigérateur.
- # Laissez attendre pendant une nuit puis coupez à la taille d' ½ boîte d'allumette.
- # Trempez tous les côtés du Cezerye à la noix de coco.
- # Mettez dans une assiette puis sortez du réfrigérateur quand vous servez.

N-B: L'originale de Cezerye se prépare avec de la gélatine de bœuf au lieu de l'amidon de blé. Mais il y des gélatines sous le nom de gélatine de bœuf, qui sont mauvais pour la santé. Pour cela, il est préféré d'utiliser de l'amidon de blé.