



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

HAVUÇ DOLMASI TATLISI



1 kg kalın havuç
2 su bardağı eker
1,5 su bardağı su
1 paket vanilya
İçi için:
1 poet toz krem anti
1 ay bardağı st
1 ay bardağı çekilmiş ceviz

- # Havuçların kabukları soyulur ve 2 parmak eninde doğranır.
- # Dolma oyacaı gibi bir aletle iç kısmı boru gibi olacak şekilde oyulur.
- # Hazırlanan havuçlar dik olarak tencereye yerleştirilir ve kısık ateşli ocaa yerleştirilir.
- # zerine sıcak su konur, tencerenin kapağı kapatılır. Havuçların rengi deimeyene balayana kadar pişirilir.
- # Sonra toz eker ve vanilya eklenir. Havuçların ekli bozulmadan yumuşayana kadar pişirilir.
- # Havuçlar servis tabağına dizilir, soğuması beklenir.
- # Bu arada soğuk st ve toz krem anti mikserle kar haline gelene kadar çırpılır. Buzdolabına konur, havuç tamamen souyana kadar bekletilir.
- # Havuçlar souyunca krem anti buzdolabından alınır, ceviz katılır, karıştırılır ve krema pompasına doldurulur.
- # Souyan havuçların içine krema pompasına ba takmadan, sıkılarak doldurulur.
- # Tatlı buzdolabında 2 saat dinlendirildikten sonra ikram edilir.

Not: Tatlıya değişik tatlar katmak için az miktarda toz zencefil, karanfil, rendelenmiş limon kabuğu eklenir.