



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Süßspeise aus Karotten

Havuç Tatlısı



1 kg Karotten
1 ½ Gläser Zucker
3 EL Weizenstärke
½ Glas Walnüsse
3 Gläser Wasser
1 geriebene Zitrone
1 EL Kokosnussraspel

- # Die Karotten dünn reiben.
- # In einen Topf Karotten, Wasser und Weizenstärke geben und vermischen.
- # Zucker hinzugeben und den Topf auf niedriger Hitze auf den Herd stellen.
- # Unter Umrühren in Eigensaft köcheln lassen.
- # Nach dem Kochen feingeriebene Zitronenschalen hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen und den Herd abschalten.
- # Einen weite Backform anfeuchten und die Hälfte der Süßspeise durch drücken hineinplatzieren.
- # Dann mit grobgehackten Walnüssen bestreuen.
- # Anschließend den Rest der Karottenmischung auf die Walnüsse füllen.
- # Im Kühlschrank 4-5 Stunden ruhen lassen, anschließend mit Kokosraspel bestreuen, quadratförmig zuschneiden und servieren.

Tipp: Um mehr Volumen zu erhalten kann man zu der gehackten Walnußschicht auch zerbröselte Kekse hinzugeben.