



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

Cezerye - Karottendessert

Cezerye



3 Gläser feingehobelte Karotten
1 ½ Gläser Zucker
1 Glas Haselnüsse
½ Glas Weizenstärke
1 gehobelte Zitronenschale
1 Glas Kokosraspel

- # Die Karotten dünn hobeln und in einen Stahltopf geben dazu ein Esslöffel Wasser geben und den Deckel schliessen.
- # Bei niedriger Hitze die Karotten weich köcheln lassen.
- # Zucker hinzugeben und bis die Karotten weichgekocht sind auf dem Herd lassen.
- # Kurz bevor man es vom Herd nimmt Weizenstärke hinzugeben und mit offenem deckel köcheln bis es hart wird.
- # Am Schluss wird dünngehobelte Zitronenschalen und grob gemahlene Haselnüsse untergemischt und vom Herd genommen.
- # Eine kleines Backblech mit Rand wird mit Wasser angefeuchtet, überschüssiges Wasser abtropfen, die Cezerye-Mischung 2-3 cm dicke einfüllen und mit dem Löffel ebenstreichen und in den untere Fach des Kühlschranks stellen.
- # Eine Nacht im Kühlschrank stehen lassen und anschliessend in der Größe einer halben Streichholzschachtel zuschneiden.
- # Die Cezeryeschnitte in die im flachen Teller gefüllte Kokosraspel legen und wälzen bis jede Seite mit Kokosraspel überdeckt ist.
- # In eine Zuckerdose einreihen und in den Kühlschrank stellen und vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Tipp: Im Original wird danstelle der Weizenstärke Rindergelatine verwendet. Da unter dem Namen Rindergelatine auch schädliche Gelatinen vertrieben werden ist es besser Weizenstärke zu verwenden.