



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Dolce alla Carote

Havuç Tatlısı



1 kg. di carote
1,5 bicchieri di zucchero
3 cucchiaini d'amido (grano)
Mezzo bicchiere di noce
3 bicchieri d'acqua
1 grattugiato di limone
1 cucchiaino di cocco

- # Carota si grattugia finemente.
- # Si mettono nella pentola da cucinarsi. Sopra si mette l'amido e si miscelno bene.
- # Dopo aversi aggiunto lo zucchero s'inseriscono sul fuoco bassato.
- # Dopo aversi cucinato s'aggiunge conchiglie di limone grattugiato , si cucina per 5 minuti e poi si spegne il fuoco.
- # S'abbagna un piatto. Si mette metà dei dolce .
- # Sopra si pizzica la noce pestate che viane alla dente.
- # Sopra di noce si mette l'altra metà di dolce .
- # Dopo aversi riposato 4 - 5 ore nello frigo sopra si pizzica il cocco. Poi si taglia in quadrato.

Nota: Per arricchieri la noce si può mettere qualche pezzo di biscotti anche.