



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

---

## Морковный Десерт

Havuç Tatlısı



1 кг.моркови  
1,5 стакана сахара  
3 стол.ложки крахмала(пшеничного)  
Пол стакана грец.орехов  
3 стакана воды  
Натёртая корочка одного лимона  
1 стол.ложка кокосовой стружки

- # Морковь мелко натереть.
- # Положить в кастрюлю,добавить воду,крахмал,размешать.
- # Засыпать сахаром и поставить на медленный огонь.
- # Варить,постоянно помешивая,пока не испариться вода.
- # Когда морковь станет мягкая,добавить лимонную корочку,продолжать варить 5 минут,снять с огня.
- # Форму для запекания смочить под водой,положить туда половину порции моркови.
- # Сверху посыпать измельчённые грец.орехи.
- # Разложить вторую половину моркови,немного придавить.
- # Поставить в холодильник на 4-5 часов,украсить кокос.стружкой.Порезать кусочками и подавать к столу.

Для начинки: Грец.орехи можно смешать с измельчённым печеньем.