



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

HAVUÇ TATLISI



1 Kg. havuç
1,5 Su bardađı Őeker
3 orba kaŐığı niŐasta (buğday)
Yarım su bardağı ceviz
3 Su bardađı su
1 Adet limonun rendesi
1 orba kaŐığı hindistancevizi

- # Havuç ince olarak rendelenir.
- # PiŐirilecek tencereye konur, üzerine su ve niŐasta konur, iyice karıŐtırılır.
- # Tencereye Őeker eklenip, kısık ateŐli ocağa yerleŐtirilir.
- # KarıŐtırarak, suyunu çekip yumuŐayana kadar piŐirilir.
- # Tatlı tam piŐtikten sonra, ince rendelenmiŐ limon kabuđu eklenip, 5 dakika piŐirilir, ocak söndürülür.
- # Kenarlı, yayvan bir kap ıslatılır. Tatlının yarısı bastırılarak yerleŐtirilir.
- # zerine diŐe gelecek Őekilde dövülmüŐ ceviz serpilir.
- # Cevizin de üzerine kalan havuç tatlısı bastırılarak yerleŐtirilir.
- # Buzdolabında 4 - 5 saat dinlendirildikten sonra, üzerine hindistancevizi serpilir, karelere kesilerek servis yapılır.

Not: Araya konan cevizi zenginleŐtirmek için bir kaç adet ufalanmıŐ bisküvi de eklenebilir.