



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

CEZERYE



3 Su bardağı ince havuç rendesi
1,5 Su bardağı toz şeker
1 Su bardağı fındık
Yarım su bardağı buğday nişastası
1 Limon kabuğunun rendesi
1 Su bardağı hindistancevizi

- # Havuçlar ince rendelenir, çelik tencereye konur, üzerine 1 çorba kaşığı su ekleyip kapağı kapatılır.
- # Az ateşli ocakta yumuşamaya başlayana kadar pişirilir.
- # Üzerine şeker eklenir, kısık ateşte iyice yumuşayıp sulanana kadar ocakta tutulur.
- # Ocaktan almadan, üzerine buğday nişastası katılır, kapağı açık olarak sertleşene kadar pişirilir.
- # En son üzerine ince rendelenmiş limon kabuğu ve iri dövülmüş fındık atılır, karıştırılır, ocaktan alınır.
- # Küçük kenarlı bir tepsi suyla ıslatılır, suyu süzüldükten sonra, cezerye karışımı 2 - 3 cm. kalınlığında dökülür, kaşıkla üzeri bastırarak düzeltilir, buzdolabının alt rafına konur.
- # 1 gece bekletildikten sonra, yarım kibrit kutusu büyüklüğünde kesilir.
- # Kesilen cezeryelerin her yanı, düz bir kaptaki bulunan hindistancevizi rendesine bulanır.
- # Şekerliğe dizilerek buzdolabına konur, ikram edileceği zaman buzdolabından çıkartılır.

Not: Cezeryenin aslı buğday nişastası yerine, sığır jelatini kullanılarak hazırlanır. Sığır jelatini adı altında sağlığa zararlı jelatinler piyasada mevcut olduğu için, nişasta kullanmak daha yerindedir.