



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

HAVUÇ DOLMASI TATLISI



1 kg kalın havuç
2 su bardağı şeker
1,5 su bardağı su
1 paket vanilya
İç iin:
1 poşet toz krem şanti
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı çekilmiş ceviz

- # Havuçların kabukları soyulur ve 2 parmak eninde doğranır.
- # Dolma oyacağı gibi bir aletle iç kısmı boru gibi olacak şekilde oyulur.
- # Hazırlanan havuçlar dik olarak tencereye yerleştirilir ve kısık ateşli ocağa yerleştirilir.
- # Üzerine sıcak su konur, tencerenin kapağı kapatılır. Havuçların rengi değişmeyene başlayana kadar pişirilir.
- # Sonra toz şeker ve vanilya eklenir. Havuçların şekli bozulmadan yumuşayana kadar pişirilir.
- # Havuçlar servis tabağına dizilir, soğuması beklenir.
- # Bu arada soğuk süt ve toz krem şanti mikserle kar haline gelene kadar çırpılır. Buzdolabına konur, havuç tamamen soğuyana kadar bekletilir.
- # Havuçlar soğuyunca krem şanti buzdolabından alınır, ceviz katılır, karıştırılır ve krema pompasına doldurulur.
- # Soğuyan havuçların içine krema pompasına baş takmadan, sıkılarak doldurulur.
- # Tatlı buzdolabında 2 saat dinlendirildikten sonra ikram edilir.

Not: Tatlıya değişik tatlar katmak için az miktarda toz zencefil, karanfil, rendelenmiş limon kabuğu eklenir.