HAVUÇ TATLISI

1 Kg. havuç
1,5 Su bardağı şeker
3 Çorba kaşığı nişasta (buğday)
Yarım su bardağı ceviz
3 Su bardağı su
1 Adet limonun rendesi
1 Çorba kaşığı hindistancevizi

Havuç ince olarak rendelenir.
Pişirilecek tencereye konur, üzerine su ve nişasta konur, iyice karıştırılır.
Tencereye şeker eklenip, kısık ateşli ocağa yerleştirilir.
Karıştırarak, suyunu çekip yumuşayana kadar pişirilir.
Tatlı tam piştikten sonra, ince rendelenmiş limon kabuğu eklenip, 5 dakika pişirilir, ocak söndürülür.
Kenarlı, yayvan bir kap ıslatılır. Tatlının yarısı bastırılarak yerleştirilir.
Üzerine dişe gelecek şekilde dövülmüş ceviz serpilir.
Cevizin de üzerine kalan havuç tatlısı bastırılarak yerleştirilir.
Buzdolabında 4 – 5 saat dinlendirildikten sonra, üzerine hindistancevizi serpilir, karelere kesilerek servis yapılır.

Not: Araya konan cevizi zenginleştirmek için bir kaç adet ufalanmış bisküvi de eklenebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 406 | Adı: Havuç Tatlısı | İndirme tarihi: 04.12.2025 - 10:41