



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

## CEZERYE



3 Su bardađı ince havuç rendesi  
1,5 Su bardađı toz Őeker  
1 Su bardağı fındık  
Yarım su bardağı buğday niŐastası  
1 Limon kabuđunun rendesi  
1 Su bardađı hindistancevizi

- # Havuçlar ince rendelenir, elik tencereye konur, üzerine 1 çorba kaŐıđı su ekleyip kapağı kapatılır.
- # Az ateŐli ocakta yumuŐamaya baŐlayana kadar piŐirilir.
- # zerine Őeker eklenir, kısık ateŐte iyice yumuŐayıp sulanana kadar ocakta tutulur.
- # Ocaktan almadan, üzerine buğday niŐastası katılır, kapağı açık olarak sertleŐene kadar piŐirilir.
- # En son üzerine ince rendelenmiŐ limon kabuğu ve iri dövülmüŐ fındık atılır, karıŐtırılır, ocaktan alınır.
- # Küçük kenarlı bir tepsi suyla ıslatılır, suyu szldkten sonra, cezerye karıŐımı 2 - 3 cm. kalınlığında dökülür, kaŐıkla üzeri bastırarak düzeltilir, buzdolabının alt rafına konur.
- # 1 gece bekletildikten sonra, yarım kibrit kutusu büyüklüđünde kesilir.
- # Kesilen cezeryelerin her yanı, düz bir kapta bulunan hindistancevizi rencesine bulanır.
- # Őekerliđe dizilerek buzdolabına konur, ikram edileceği zaman buzdolabından çıkartılır.

**Not:** ezeryenin aslı buğday niŐastası yerine, sığır jelatini kullanılarak hazırlanır. Sığır jelatini adı altında sağlığa zararlı jelatinler piyasada mevcut olduğu için, niŐasta kullanmak daha yerindedir.