HAVUÇLU TOPTOP

Kategori : Zeytin Yaðlý Yemekler

Yayýnlayan Admin 2010/3/20

MALZENELER
1 – 1kg.havuç
2- 500gr. bisküvi
a-300gr.bebe bisküvi
b-200gr.kakaolu bisküvi
3 -1su bardaðý toz þeker
4 1 su bardaðý çekilmiþ fýndýk veya ceviz
5-bir limonun suyu
6-bir avuç kavrulmuþ fýndýk
YAPILIÞI:
Havucu temizle ve rendele toz þekeri ilave ederek kýsýk ateþte ocaða al.Bisküvileri ayrý ayrý robottan geçir. Piþmekte olan rendelenmiþ havuç yumuþayýnca suyu tam çekilmeden bisküvilerin oranýna göre ikiye böl. Havuca bebe bisküviyi ilave et iyice karýþtýr , çekilmiþ fýndýðýn bir bölümünü de ilave ederek tekrar karýþtýr. Ceviz büyüklüðünde parçalar koparark avuç içinde yuvarla. Birbirine deðmeyecek gibi servis tabaðýna diz.Ayýrdýðýn havuca kakaolu bisküviyi ilave ederek ayný þekilde toplar yap.(iki ayrý renkli toplar elde etmiþ oldun) zevkine göre diz. Üzerine kavrulmuþ fýndýk batýr.bir kýsmýna pudra þekeri serp.arzuya göre hindistancevizi de serpebilirsin.