HAVUÇLU CEVİZLİ CEZERYE

malzemeler;

\* 1 kg havuç

\* 1 su brd.şeker

\* 1 su brd.ceviz içi

\* 1 peket petibör biskivü(küçük paket)

\* hindistan cevizi

yapılışı

havuçları kabuğunu soyup tencerenin içine rendeleyin üzerine şekeri ilave edip orta ateş de suyunu çekene kadar pişirin pişirdikten sonra soğumaya bırakın buarada cevizi blandırdan geçirin fazla ince olmasın bunuda havucun üstüne dökün daha sonra biskivüleri geçirin blandırdan geçirin ama biskivinün hepsini geçirmeyin çünkü hepsi kullanılmıyor daha sonra hepsini yoğurun top yapabilecek kıvama gene kadar biskivü koyuluyor daha sonra küçük toplar yapıp hindistan cevizine batırıp servis tabağına koyun işlem bittikten sonra buzdalabına koyun biraz beklesin 4-5gün hiç bayatlamıyor.