

# Gajar Halwa

Toplam 42 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~212 kcal

Açılış 2/10

Gajar halwa, havucu süt ve kakuleyle ağda pişirerek Hint mutfağında parlak ve sıcak bir tatlı sunar.

## Malzemeler

- 5 adet Havuç
- 3 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Şeker
- 0.3 çay kaşığı Kakule
- 2 yemek kaşığı Badem

## Yapılış

1. Havuçları ince rendeleyin, kalın lifler ağda sert kalmasın.
2. Rendelenmiş havucu sütle 20 dakika kısık ateşte pişirin.
3. Şeker ve kakuleyi ekleyip 8 dakika parlaklaşana kadar çevirin.
4. Tereyağı katıp 1 dakika kavurun, sütlü taban toparlansın.
5. Fıstıya bademle sıcak servis edin.
6. Kaşığa gelen havuç lifleri yumuşaksa halva bıcaktan alın, süt yanmasın.

### PÜF NOKTASI

Havucu ince rendelemek pişme süresini kısaltır ve dokuyu inceltir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, üstüne badem serpererek küçük tatlı kaselerinde sunun.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş