

Kaymaklı Cevizli Havuçlu Tatlı

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~232 kcal

Açılış 2/10

Mardin usulü kaymaklı cevizli havuçlu tatlı havucu kaymak ve cevizle buluşturarak yumuşak, hafif yoğun bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 4 adet Havuç
- 3 yemek kaşığı Kaymak
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 yemek kaşığı Bal

Yapılışı

- Havuçları rendeleyin, cevizleri iri kırmak kaymağı buzdolabından çıkarın.
- Havucu küçük tencerede 10 dakika pişirin, suyunu çekmeden kavrulmasını.
- Şeker veya bal ekleyip 3 dakika parlak kıvam aldırın.
- Havuç karışımını 15 dakika kaymak eriyip akmasını.
- Kaymak ve cevizi katmanlayıp soğuk servis tabağına alın.

PÜF NOKTASI

Havucu ince rendelemek tatlını daha çabuk yumuşamasına yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaymaklı cevizli havuçlu tatlı küçük tabakta sunup cevizi kaymağın üstüne serpin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş