

# 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 ağağı 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

## Yapılı

1. Havuçları ince rende kullanarak rendeleyin.
2. Sütü tencereye alıp havuçları ekleyip orta ateşte 20-25 dakika pişirin.
3. Şekeri ve kakuleyi katıp karıştırmaya kadar 8-10 dakika çevirin.
4. Bademi tavada kıs süre kokulandırın.
5. Helva kaselelere alınıp üstüne badem serpip sıcakta servis edin.

### PÜF NOKTASI

Havucu ince rendelemek pişme süresini kısaltır ve dokuyu inceltir.

### SERVIS ÖNERİSİ

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

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş