

# Gajar Halwa Kup

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 2/10

Gajar halwa kup, havucu süt ve kakule ile pişirerek sıcak aromalı yoğun ve Hindistan esintili bir tatlı hazırlar.

## Malzemeler

- 4 adet Havuç
- 3 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Şeker
- 0.3 çay kaşığı Kakule
- 0.3 su bardağı Kaju

## Yapılış

- Havuç ve Süt ile ana karışım tencerede oluşturun.
- Havuç ve Kaju malzemelerini üst katman için ayrı tutun.
- Havuç karışım kup bardaklara eşit biçimde paylaşın.
- Kaju ekleyip kupları 20-30 dakika buzdolabında dinlendirin.
- Kaju serpip tatlıya blaptan çikolata karmaz servis edin.

### PÜF NOKTASI

Havucu ince rendelemek tatlın süsünü daha hızlı çekmesine yardımcı olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk ya da ılık sunun, üstüne kaju serpererek servis edin.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş