

Kaymaklı Cevizli Havuçlu Tatlı

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~232 kcal

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

- Havucu rendeleyip tavada 5-6 dakika yumuşatın.
- Cevizi ekleyip karıştırmaya başlayın.
- Tatlı servis kaselerine eşitçe paylaşın.
- Üzerine kaymak ekleyip 20 dakika dinlendirin.
- Ilıya da soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Havucu ince rendelemek tatlını daha çabuk yumuşamasına yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş