

Mersin Cezerye

Toplam 130 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 45 dk

12 kişilik

Orta

~145 kcal

Açılış 2/10

Cezerye, rendelenmiş havucu şeker, tarçın ve kuruyemişle koyulaştırılmış hindistan cevizine bulanan Mersin tatlısıdır.

Malzemeler

- 8 adet Havuç
- 1 su bardağı Toz şeker
- 0.5 çay bardağı Su
- 0.5 tatlı kaşığı Tarçın
- 0.8 su bardağı Ceviz içi
- 1 su bardağı Hindistan cevizi
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu

Yapılı

1. Havuçları rendeleyip suyla tencereye alın.
2. Havuçları 20 dakika yumuşayana kadar pişirin.
3. Şeker, tarçın ve limon suyunu ekleyin.
4. Karşın 20 dakika suyunu çekip macunlaşana kadar karıştırın.
5. Cevizi ekleyip 3 dakika birlikte pişirin.
6. Karşın 1 saat soğutun.
7. Kare kesip Hindistan cevizine bulayın.

PÜF NOKTASI

Havucu suyunu çekene kadar karıştırmak cezeryenin dilimlenebilir kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Türk kahvesi yanında küçük kareler halinde soğuk servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş