

*Havuçlu
Enerji Topları*



SRAFSIZ



UTFAKLAR



İçindekiler

- 3 adet orta boy havuç
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı bal
- 1 çay bardağı sıcak su
- 1 su bardağı yulaf
- Yarım çay bardağı ceviz
- 3 yemek kaşığı keçi boynuzu unu
- 1 çay bardağı hindistan cevizi
- Süslemek için tarçın tozu, hindistan cevizi tozu ve evdeki kuruyemişler



Tarif

- Öncelikle havuçları tıraşlayıp yıkayalım sonrasında rendeleyelim. Tavaya tereyağını koyup ocağa alalım.
- Havuçlarımızı biraz kavuralım şeker koymadığımız için havuçlar sulanmayacaktır o yüzden sulanmasını beklemeyelim.
- Havuçları biraz kavurduktan sonra sıcak suyumuza balı koyup karıştıralım ve havuçların üzerine dökelim.
- Tavanın kapağını kapatıp hafif suyunu çekene kadar pişirelim. Pişen havuca 1 su bardağı yulaf ekleyelim. Tekrar kapağını kapatalım ki yulafların sertliği gitsin.
- Ocağın altını kapatıp karışımın soğumasını bekleyelim. Soğuyan karışıma ceviz ve keçi boynuzu ununu koyup elimizle yoğuralım. (Keçi boynuzu unu tatlı olduğu için bal oranını damak tadınıza göre ayarlayabilirsiniz)
- Hafif yapışkan bir yapısı oluyor ama toparlanıyor merak etmeyin. Elimizle istediğimiz büyüklükte yuvarlaklar yapıp hindistan cevizine bulayalım. Hafif havuçlu toplarımız hazır.

Tatlı tok tutan hafif bir ara öğün...
Sıcak içeceklerinize tüketiniz... Afiyet olsun:)