

Biskuvili Havuc Lokumu

Malzemeler

2 adet orta boy havuc
Yarım su bardagi seker,
Yarım paket petit beurre biskuvi
Yarım cay bardagi ince cekilmis ceviz ici
Uzeri icin;
1 cay bardagi hindistan cevizi

Yapilisi

Ilk olarak petit beurre biskuvileri rondoda un gibi olana kadar cekin.Eger rondo yoksa bir posetin icinde agir birseyle ezebilirsiniz.Daha sonra havuclarinizi soyun.Soydugunuz havuclari rendenin en ince kismiyla rendeleyin.Rendelenmis havuc ve sekeri bir tencereye alip ocagin en kucuk gozunde en kisik ayarda havuclar iyice yumusayana kadar pisirin.Pisen havuclari ayri bir kaseye alip oda sicakligina gelmesini bekleyin.Daha sonra havuclarin uzerine cekilmis biskuvileri ve cevizi ekleyip kurabiye hamuru kivamina gelene kadar yogurun.Hamurdan istediginiz buyuklukte parcalar koparip yuvarlayin ve hindistan cevizine bulayin.