

Cezerye

Malzemeler

- 1 kg. havuc
- 2 su bardagi toz seker
- 1 su bardagi kadar cevizici(istege gore findikta tercih edilebilir:)
- Uzeri icin hindistan cevizi
- Birer cay kasigi kadar, zencefil, tarcin (tarcin daha fazla olabilir)
- 2 adet karanfil (ezilmis)
- 1 tepeleme yemek kasigi bugday nisastasi ve yarim cay bardagi su

Yapilisi

Havucdari temizleyip bir tencereye koyaim. Havuclarin uzerine 2 su bardagi su koyup havuclar iyice yumusayip eriyene kadar iyice pisirin. Haslanmis havucları blendirila krema kivamina getirin. Uygun bir tencereye alip toz sekeri uzerine dokun ve iyice suyunu cekene kadar pisirin. Suyunu cekince nisastayi suda cozup havuclara ekleyin. Bes dakika kadar da bu sekilde karistirarak pisirin. Ardindan baharatlarini ve cevizi ekleyip bir iki dakika sonra ocagi kapatın.Dikdortgen bir kaba artik cezerye olmaya az kalmis havucları yayın. Uzerini hindistan cevizi ile kaplayın. 150-160 dereceye isitilmis firinda 10 dakika kadar firinlayın. Daha sonra dilimleyip sunabilir ya da afiyetle yiyebilirsiniz.:)