

Damla Sakizli Pratik Cezerye

Malzemeler

4 adet orta boy havuc

1 kucuk paket petit beurre (kare) biskuvi

Yarim yemek kasigi margarin ya da tereyagi

Yarim su bardagi toz seker

1 cay bardagi iri cekilmis findik ya da ceviz

1 paket damla sakizli vanilya ya da 1 kucuk havanda dovulmus damla sakizi

UZERI ICIN

1 su bardagi hindistan cevizi

Badem

Yapilisi

Havuclarin kabuklarini soyup rendeleyelim. Tereyagini tavada eritip icine havuclari katip yumusayana kadar soteleyelim. Ardindan sekerini ilave edip biraz daha soteleyelim.

Sogumaya birakalim.Soguduktan sonra un haline getirdigimiz biskuvileri , damla sakizli vanilya ve cevizi ekleyip yoguralim. Kucuk boy tepsiye once hindistan cevizinin yarisini serpip cezeryeyi elimizle bastirarak yayalim. Uzerine kalan Hindistan cevizini de serpip bademi koyup biraz buzdolabinda dinlendirip, dilimleyerek servis edelim. AFIYET OLSUN:)