

Muhallebili Havuclu Pasta

Malzemeler

4 adet havuc

1 su bardagi toz seker

1 paket petitbor biskuvi

hindistan cevizi (tabani icin)

Uzeri icin:

tarcin

hindistan cevizi

Muhallebi icin

4 su bardagi sut

2 corba kasigi un

1,5 corba kasigi nisasta

5 corba kasigi seker

1 paket vanilya

Yapilisi

Havuclari rendeleyin. Seker ile birlikte kisik ateste 20 dakika pisirin. Biskuvileri elinizle ufalayin. Pisen havuclar biraz iliyinca icerisine biskuviyi ilave ederek karistirin. Tepsimizi hafif islatip tabanina Hindistan cevizi serpin ve havuclu karisimi tepsiye yayin. Muhallebi malzemelerini bir tencerede karistirarak pisirin. Tepsie yaydiginiz havuclu karisimin uzerine muhallebiyi yayin. Ilidiginda uzerini hindistan cevizi ve tarcin ile susleyip buzdolabina koyun. Servise hazir. Afiyet olsun.