

Cezerye (Turkish Carrot Delight)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolje (od 2 dl)** sitno sjeckane ili rendane šargarepe
- **1 šoljašecera**
- **1/3 šoljevode**
- **1/4 šoljegrubo sjeckanih oraha,**
- lješnika, pistaca ili kokosovo brašno
- **1 kašikasoka od limuna**
- **i joškokosovo brašno**

Preprema

Sjediniti sitno sjeckanu ili rendanu šargarepu, šecer i vodu. Kuhati na srednjoj temperaturi, dok šargarepa ne bude kuhana. Povremeno promiješati. Zatim dodati sok od limuna, sjeckane orašaste plodove (ja sam dodala samo kokosovo brašno), pa sve dobro promiješajte. Sipati smjesu u manju posudu, premazanu uljem. Ostaviti da se ohladi. Zatim režite na kockice ili štanglice.

Uvaljajte u kokosovo brašno.

Ostaviti u frižideru, bar 2 sata. Zatim poslužite.

Savet