

Halawa Ghezer

(übersetzt „Süße Karotten“ - irakisch)

Zutaten

7-10 Karotten

1 Esslöffel Butter

1 Tasse Milch (ca. 0,2ml)

2 Esslöffel Zucker

Vanillepulver

Zimt

Kokosraspeln

je nach Geschmack Pistazien, Walnüsse, Mandeln

Zubereitung

Karotten schälen und mit Reibeisen (große Löcher) reiben. Mit Butter anbraten (ca. 7-10 Minuten) bei niedriger bis mittlerer Temperatur. Umrühren nicht vergessen!

Milch und Zucker hinzugeben, sowie eine Prise Vanillepulver und Zimt. Weiter umrühren und köcheln lassen bis die Milch aufgenommen wurde. Dann auf einen Teller geben und mit Kokosraspeln und je nach Belieben noch mit Pistazien oder Nüssen verzieren. Mahlzeit! Bel afil!

Guten Appetit!

Rezept eingereicht von Haider Alanbare



Land
Burgenland

