



Porkkanahalva (Pakistan)

Aineet: 1 kg raastettua tai jauhettua raakaa porkkanaa
2 l maitoa
1 1/2 kg sokeria
225 g kookoshiutaleita
100 g manteleita

Valmistus: Sekoita sokeri ja porkkanaraaste paksupohjaisessa kattilassa. Anna kiehua hiljaisella tulella, kunnes neste on kuivunut. Lisää maito ja keitä, kunnes seos on paksua, puuromaista.
Lisää rouhitut mantelit ja kookoshiutaleet. Tarjoa kuumana tai kylmänä. Sopii jälkiruoaksi tai teen kanssa nautittavaksi. Säilyy kauan jääkaapissa.

www.superkokki.com