



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ BİSKUVİLİ TOPLAR

2 paket petibor bisküvi
yarım su bardağı süt (ılık olsun)
1 çay kaşığı nescafe
2 yemek kaşığı kakao
yarım paket margarin (oda sıcaklığında)
yarım bardak şeker
1 vanilya
1 yumurta
hindistancevizi

Süt, nescafe, kakao, margarin, şeker, vanilya, yumurta ocakta kısık ateşte çirpılarak puding kıvamına gelinceye kadar pisirilir. Derin bir kapta ufaladığımız bisküvilerin üstüne sıcakken dokulur. Harmanlayıp 5 -10 dakika dinlenmeye bırakın ki bisküviler sosu içine çeksün. Ceviz büyüklüğünde (daha küçük yada daha büyük parçalar almak istediğize zevkinize kalmış) parçalar alınıp avuc içinde yuvarlanıp top şekli verilir (harc elinize mutlaka bulacaktır ve top şekli vermenizi engelliyecektir. Elinizi yıkayıp işleme devam edin.) Yaptığınız topları hindistancevize bulayın ve birkez daha şekil verin. Ve servise hazır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 28.12.2023