



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## KAJULU MUZ TOPLARI

- 1,5 su bardağı kaju
- 4 adet muz
- 1 su bardağı kuru üzüm
- 1 su bardağı hindistancevizi
- 50 gr margarin
- 1 paket petibör bisküvi

Öncelikle kajularımızı rondomuzda güzelce parçalıyoruz. Muzlarımızı fırında 20 dk. kadar yumuşayınca kadar pişirip, kalan suyunu süzüyor, derin bir kabın içerisine 1 paket petibör bisküviyi elimizle ufalayarak tüm malzemeye karıştırıyoruz. Muzlu hamurumuzu elimizde yuvarlıyor yarısını üzümle kaplıyor yarısını hindistancevizine bulayarak tatlımızı tamamlıyoruz.

