



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MUZLU KAR TOPU

2,5 su bardağı süt
125 gr sana margarin
1 paket vanilya
1 su bardağı un
1 su bardağı şeker
250 gr hindistancevizi
2 adet muz

Un ve margarin iyice kavrulur. Sırasıyla süt, vanilya ve şeker eklenip muhallebi kıvamına getirilir. Muhallebiyi 1 gece dolapta beklettikten sonra sertleşmiş olacak. Ceviz büyüklüğünde bir parça alıp içerisine bir dilim muz koyup kapatılıp yuvarlanır. Hindistancevizine bulanarak servis tabağına alınır.Bu işlem muhallebi bitene kadar tekrarlanır.