



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜZÜMLÜ TOPLAR

### MALZEMESİ:

5 fincan un  
1 fincan şeker  
1 fincan üzüm  
1 fincan sadeyağ  
1 adet yumurta  
1 kaşık kabartma tozu  
1 kaşık karbonat  
1 kasık mahlep

### HAZIRLANIŞI.:

Un bir tepsiye konup ortası çukurlaştırılır. Bu çukura yağ ve yumurta konur, yoğurulmağa başlanır. Sonra şeker üzüm ve diğerleri ilave edilir. Güzelce yoğurduktan sonra birer fındık büyüklüğünde koparılan parçalar bilya gibi yuvarlak yapılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Fırında pembeleşene kadar pişirilir. Üzerleri pembeleşen üzümlü toplar hiç ellenmeden bir kenarda bırakılır. Soğuyunca başka bir kaba alınır, ikram edilir.