



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI HİNDİSTANCEVİZLİ TOPLAR

<https://www.droetker.com.tr>

500 g bal kabağı
1,5 çay bardağı toz şeker
25 g tereyağı
1 su bardağı iri kırılmış ceviz
2 yemek kaşığı iri kırılmış antepfıstığı
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Portakal
Üzeri için:
1,5 çay bardağı hindistancevizi rendesi

Bal kabağını iri küpler şeklinde kesin. Geniş bir tencereye alın. Kabağın çeşidine göre ihtiyaç olursa yaklaşık 3-4 yemek kaşığı su ekleyip orta ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan alıp biraz soğutun ve mutfak robotunda püre haline getirin. Tekrar tencereye alıp üzerine toz şeker ve tereyağını ekleyin. Suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp soğutun.

Soğuyan bal kabağını derin bir kaba alın. Üzerine ceviz, Antep fıstığı ve portakal aromasını ekleyip iyice karıştırın. Üzerini kapatıp buzdolabında 1 saat bekletin. Hindistancevizi rendesini bir tabağa alın. Süre sonunda tatlıyı buzdolabından çıkarın. Karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizde yuvarlayarak top şekline getirin. Tabak içindeki Hindistan cevizi rendesine atıp her tarafını bulayın. Servis tabağına sıralayın. Servis edinceye kadar buzdolabında bekletin.

