



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI ŞEKERSİZ TRÜFLER

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

200 gr bal kabağı püresi

10 adet kuru hurma

50 gr ceviz içi (ince çekilmiş)

1 çay kaşığı tarçın

2 yemek kaşığı kakao

Üzeri için:

2 yemek kaşığı kakao

1 küçük kase ince çekilmiş ceviz içi

1 küçük kase rendelenmiş hindistancevizi

Trüfleri hazırlamak için gerekli olan tüm malzemeyi mutfak robotunda püre haline getirin. Elde ettiğiniz hamuru 15-20 dakika buzdolabında dinlendirin. Truf harcından, cevizden daha küçük parçalar alıp avucunuzda yuvarlayın. Her topu kakaoya, ceviz içine ve Hindistan cevizine bulayıp servis yapın.

