



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALKABAĞI TOPLARI

Fatih Belediyesi

500 gram balkabağı  
2 yemek kaşığı bal  
Yarım çay kaşığı toz tarçın  
Yarım su bardağı çekilmiş ceviz içi  
3 yemek kaşığı yulaf unu  
Yarım su bardağı hindistancevizi  
1 çay bardağı süt

500 gram balkabağını soyup küp küp doğrayıp bir tencereye alıyoruz. Üzerini geçecek kadar su ekleyip balkabakları yumuşayana kadar pişiriyoruz.

Balkabakları pişerken suyuna 2 adet kakulenin ezilmiş çekirdeklerini ekliyoruz. Kakule çok güzel bir koku verecektir. Balkabakları yumuşadığında suyunu da çekecektir.

Pişen balkabaklarını yapışmaz bir tavaya alıp çatalla ezip yarım çay kaşığı tarçın ekliyoruz.

Biraz soğuttuktan sonra içine çekilmiş ceviz içi ve 3 yemek kaşığı yulaf ununu ve 1 çay bardağı sütü ekleyip karıştırıyoruz.

Hamurdan toplar yapacak kıvama gelene kadar yulafı kontrollü olarak ekleyelim. Daha kolay top yapmak için hamuru buzdolabında yarım saat bekletebiliriz.

Balkabağı hamurundan toplar yapıp bir tabağa serptiğimiz hindistan cevizinde yuvarlıyoruz. Balkabağı topları servise hazırdır.

