



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYRAM ŞEKERLEMESİ

1 paket sade bisküvi
1 çay bardağı kıyılmış ceviz
Yarım limonun rendelenmiş kabuğu
2 adet rendelenmiş elma
Yarım çay kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı toz karanfil
Süslemek için:
Yarımşar su bardağı hindistancevizi ve toz antepfistiği
1 su bardağı renkli granül şeker

Bisküviyi ufalayıp derin bir kaba alın. Ceviz, limon kabuğu, elma, tarçın ve karanfil ekleyip yoğurun. Harçtan dilediğiniz büyüklükte bezeler koparıp elinizde yuvarlayın. Şekerlemeleri 3 eşit gruba ayırıp, birinci grubu hindistancevizine, ikinci grubu antepfistiğine, üçüncü grubu granül şekerle bulayın. Buzdolabında 30 dakika dinlendirip servis yapın.

