



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BAYRAMLIK BONBONLAR

50 Gr Sana Ekmeküstü Kase
1 tatlı kaşığı zencefil veya tarçın
250 gr ceviz
1 adet limon kabuğu rendesi
1 Paket sade petibör bisküvisi
1 adet yumurta akı
1 Su Bardağı pudra şekeri

Cevizleri robottan geçiriyoruz fakat çok toz haline getirilmemeli, dişe gelecek şekilde küçültülmeli. Aynı şekilde bisküvi de toz haline getirilmeden, kalan malzemelerle birlikte elle karıştırılır. Az cıvık şeklindeki hamurumuzdan küçük toplar yapıyoruz ve süslemek için ayırdığımız pudra şekerine buluyoruz. Bu malzemeden 15-20 tane çıkmaktadır. Ben bonbonları, benmari usulü erittiğim kuvertür çikolataya buladım ve buzdolabında donmalarını bekledim. Hatta altlarına küçük muffin kağıtlardan koyup tabağa yerleştirdim, çok şirin oldular.

Not: Bu hazırlanan bonbonlar 2 veya 3 günden fazla beklememeli, sebebi de yumurta akına bulanmış olmaları.