



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİ TOPU

- 50 Gr Sana Hamurışı
- 0,5 Su Bardağı un haline getirilmiş fındık
- 1 Çay Bardağı süt
- 1 Çay Bardağı kuru meyve
- 2 Paket petibör bisküvi
- 1 Yeterince hindistan cevizi
- 1 Paket kakaolu pasta kreması (üzerine)

Bisküvileri mutfak robotunda un haline getirin. Derin bir kaba alın, üzerine fındık unu, eritilmiş SANA HAMURİŞİ ve sütü ilave edip iyice karıştırın. Minik parçalara kestiğiniz kurutulmuş meyveleri ekleyip elinizle yuvarlaklar hazırlayın. Tepsiyeye dizip buzdolabında yaklaşık 1 saat dinlendirin. Pasta kremasını tarifine göre hazırlayın. Hazırladığınız topları kremaya batırın, tepsiyeye dizin üzerine hindistancevizi serpin buzdolabında biraz dinlendirdikten sonra servis edin.