



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİLİ LOKUM

50 Gr Sana Klasik
1 Çay Bardağı kuru meyve
0,5 Su Bardağı fındık unu (veya çok ince çekilmiş fındık içi)
2 Paket pötibör bisküvi
200 gr beyaz çikolata veya bitter çikolata
1 Çay Bardağı süt

Bisküvileri mutfak robotunda un haline getirip derin bir kaba alın.üzerine fındık unu, eritilmiş margarin ve sütü ilave edip iyice karıştırın.Minik parçalara kestiğiniz kurutulmuş meyveleri ekleyip elinizle yuvarlaklar hazırlayın.Tepsiye dizip buzdolabında 1 saat dinlendirin. Beyaz çikolatayı benmari usulü eritin.Hazırladığınız topları çikolataya batırıp yağlı kağıt serili tepsiye alın. Buzdolabında dinlendirdikten sonra servis edin.
