



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOMBOM

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 1,5 paket sade bisküvi
- 1 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 paket vanilya
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı fındık
- Süslemek için:
 - 1 çay bardağı renkli şeker
 - 1 çay bardağı hindistancevizi

Bisküvileri un haline gelene kadar robottan geçirin. İçine pudra şekeri, vanilya ve kakaoyu ekleyip karıştırın. (Kakao yerine isterseniz robottan geçirip hurma da kullanabilirsiniz.) Bu karışıma sütü de ekleyerek yoğurun. İçine fındığı da ekleyip yoğurmaya devam edin. Tereyağını tavada eritip karışıma ekleyin ve biraz daha yoğurun. Hazırladığınız hamurdan küçük parçalar koparıp elinizde yuvarlayarak top haline getirin. Hazırladığınız bu topları Hindistan cevizine ve renkli şekerlere bulayın. Buzdolabında dinlendirdiğiniz bombomları servis yapacağınız zaman dolaptan çıkarabilirsiniz.

