



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZ TOPLARI

1 yemek kaşığı margarin
250 gr ceviz içi
1 paket vanilya
1/3 su bardağı pudra şeker
1 çay kaşığı tarçın
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
4~5 yemek kaşığı portakal suyu
1 çay bardağı Pudra şeker

Ceviz, vanilya ve pudra şekeri mutfak robotunda iyice çekin. Rendelenmiş portakal kabuğu, portakal suyu, margarini ve tarçını ekleyip karıştırın. Karışımdan kaşıkla bir miktar alıp pudra şeker dolu bir tabağa alın. Parmak uçlarınızla yuvarlayarak şekil verin ve pudra şeker serpilmiş zemine alın. Hamur bitinceye kadar aynı işlemi tekrarlayın. Bir kaç defa daha pudra şekere bulayın. Buzdolabında bekletin. Servis yapın.