



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI BONBON TATLISI

Elmalı toplar için;
35-40 adet pötibör bisküvi
1 adet orta boy tatlı elma
125 gr eritilip ılıtılmış bitkisel margarin
1 çay bardağı süt (normal boy çay bardağı)
5 yemek kaşığı pudraşekeri
2 tepeleme yemek kaşığı kakao
1 çay bardağı çekilmiş ceviz içi
Sos için;
1,5 tepeleme yemek kaşığı un
1 litre süt
2 yemek kaşığı pirinç unu
3 adet yumurtanın sarısı
1 paket vanilya
1 su bardağı tozşeker

Bisküvileri elinizle kırarak ya da robotta çekerek derin bir kaba koyun. Üzerine soyup rendeledikten sonra suyunu iyice sıktığınız elmayı ekleyip eritilmiş yağı, sütü, pudraşekeri ve fındığı ilave edip kaşıkla karıştırın ve yumuşaması için bir kenarda 5 dakika kadar bekletin. Yoğur-duğunuz bisküvili karışımdan kabuklu ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp parçaları avuçlarınız arasında yuvarlayarak toplar yapın ve bu topları geniş bir kaba (kenarları yüksek bir borcam ya da porselen kap kullanabilirsiniz) yerleştirin. Buzdolabına koyup en az 30 dakika kadar bekletin. Diğer taraftan, sosu hazırlamak için; un, pirinç unu, vanilya ve tozşekeri orta boy bir tencereye koyun. Yumurta sarılarını ekleyip bir taraftan tel çırpıcı yardımıyla çırparken, bir taraftan da sütü yavaş yavaş ilave edin. Orta ısı ateşte, karıştırmaya devam ederek kayna-yıncaya kadar pişirin. Kaynayan sosu ocaktan alıp başka bir tencereye aktarın ve karıştırarak ılık hale getirin. Ilık hale gelen sosu profiterollein üzerine gezdirin. Buzdolabına koyup iyice soğumalarını bekleyin. Üzerlerini hindistancevizi ya da toz fındıkla süsleyerek servise sunun.

Not: İsterseniz kup bardaklarda da ikram edebilirsiniz.

[ML® Kestaneli Bonbon \(görsel\)](#)