



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI PEYNİRLİ TOPLAR

MALZEMELER

1 su bardağı pirinc
2 adet büyük yeşil elma
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
3-4 yaprak ince kıyılmış marul
1 adet limonun suyu
1 yemek kaşığı soya yağı
50 gr. fıstık içi
1 paket mısır cipsi
2 şeker kaşığı yenibahar
Yeteri kadar ince tuz

HAZIRLANIŞI

İlk olarak pirinci diriliğini kaybetmeyecek şekilde haşlayın. Bir kaseinin içinde kabuklarını soyup rendelediğiniz elma, rendelenmiş kaşar peyniri, 1 limonun suyu, 1 çay bardağı kadar fıstık içi, 1 yemek kaşığı soya yağı, yenibahar ve tuzunu ekleyip iyice harmanlayın. Bu harçtan küçük köfte şeklinde parçalar hazırlayın. Servis tabağının orta kısmına marul yapraklarını yaydın. Elma toplarını marul yapraklarının üzerine alıp mısır cipsleriyle beraber servis yapabilirsiniz.
