



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TOPLAR

- 1 paket kepekli bisküvi
- 1 paket kakaolu bisküvi
- 4 elma rendesi
- 1 portakal kabuğu rendesi
- 1/2 litre süt
- 1.5 çorba kaşığı un (kepek unu tercih ediniz)
- 1/2 çorba kaşığı nişasta
- 2-3 kaşık kakao

Bisküvileri kırarak, rendelenmiş elma ve portakal kabuğu ile yoğurun. Daha sonra bu karışımı 10-15 dakika kadar bekletin. Ceviz kadar toplar yapıp tepsiye sıralayın. Süt, un, nişasta, kakao ve şekerle kremayı pişirin. Krema ılınınca topların üstüne dökün. Buzdolabının normal gözünde soğutun.