



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİKLİ TOPLAR

2 yemek margarin
400 gr patates
15 gr irmik
50 gr nişasta
1 adet yumurta sarısı
Yarım paket vanilya
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
50 gr margarin
8 adet erik
50 gr galeta unu
1 çay bardağı kıyılmış fındık
1 çay bardağı purar şekeri
1 tatlı kasığı tarçın

Patatesin kabuklarını soyup büyüklüklerine göre ikiye veya dörde bölün. Tuzlu suda haşlayıp ardından biraz soğumaları için bir kenarda bekletin. Son olarak patatesi ezip nişasta, irmik, yumurta sarısı, vanilya, limon kabuğu, 2 çorba kaşığı margarin ile karıştırıp yoğurun.

Erikleri yıkayıp ikiye bölün. Çekirdeklerini çıkardıktan sonra içlerine bir miktar tarçın serpin.

Hazırladığınız hamuru 8 eşit parçaya bölün. Her bir parçayı top haline getirip içine bir çukur açın. Erikleri hamurlu topların içine yerleştirip üzerini hamurla kapatın. Yeniden top olarak şekillendirin.

Büyük bir tencerede su kaynatın. Erikli topları kaynar suda 6 dakika kadar haşlayın. Haşlanmış topların üzerine kıyılmış fındık ve purda şekeri serpip servis yapın.