



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALAYIK TOPU

<https://esenler.bel.tr/>

1/2 adet bayat ekmeđ
3 adet elma
3 adet havuç
100 gram bisküvi kırıntısı
1 ay bardađı pudra řekeri
1 ay bardađı süt
2 orba kaşığı ceviz
2 orba kaşığı bal
2 orba kaşığı pekmez

Bayat ekmeği rondodan geçirin. Elmayı ve havucu rendeleyerek tencerede pişirin. İçine sütü, ufalanmış ekmeği ve bisküviyi ilave edip 5 dakika daha pişirdikten sonra ılıtın. Hamurdan tenis topu kadar parçalar olarak yuvarlayın. Topları ceviz kırıklarına ve pudra şekerine bulayıp servis tabağına dizin. Üzerine balı ve pekmezi ip gibi dökerek servis yapın.

