



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HALLEY'İN SEVİMLİ ÇİTLEMBİĞİ

16 adet Halley
2 çay bardağı süt
1 dilim portakal şekerlemesi
1 su bardağı ceviz içi
Süslemek için:
File antepfıstığı içi
hindistancevizi
damla çikolata
renkli şekerlemeler

Halley'i çukur bir kase nin içinde ufalayın. Zar şeklinde kesilmiş portakal şekerlemesi, ince çekilmiş ceviz içini ekleyin. Azar azar sütü ilave ederek şekillendirmeye müsait bir kıvam elde edene dek karıştırın.

Hazırladığınız karışımdan 4 adet portakal büyüklüğünde parçalar koparın. Tabağı dekore etmek için isteğe göre ceviz büyüklüğünde parçalar da koparın. Büyük parçayı elinizle yuvarlayın ve bolca hindistancevizine bulayın. Küçük parçaları da yuvarlayıp file antepfıstığı içine bulayın.

Portakal büyüklüğündeki parçayı servis tabağına yerleştirin. Damla çikolatadan göz, makarna şekerlemesinden saç şeklini verin. Küçük parçayı da servis tabağına yerleştirip futbol topu şeklinde dekore edin. Servis yapın.