



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ BALLI KANAPELER

- 4 bardak süt
- 1 bardak irmik
- 3 kaşık bal
- 150 gram tereyağı
- 4 kaşık pirinç unu
- 1 bardak kaysı reçeli suyu
- 1 bardak dövülmüş fındık
- 1 bardak dövülmüş ceviz
- 1 bardak dövülmüş yer fıstığı
- 2 bardak hindistancevizi
- 1 bardak beyaz haşhaş

İlk önce sütü ve 50 gram tereyağını tencerede karıştırılarak ocağımızı yakalım irmiği ve pirinç ununu katalım içine reçel suyunu dökelim balını ekleyip katılaşıncaya kadar pişirelim fındık ceviz ve yer fıstığını ekleyelim beyaz haşhaşını katalım karıştırarak ılıması için ocaktan alalım sürekli karıştırıp kabuk tutmasını önleyelim içine kalan 100 gram tereyağını koyup küçük küçük sıkalım ve üzerinede hindistancevizi dökerek kaşıkla bastırıp yapışmasını sağlayalım dolapta bekletip servis edelim.

