



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİSTANCEVİZLİ TOPLAR

<https://www.droetker.com.tr>

4 adet rendelenmiş havuç  
1 çay bardağı toz şeker  
2 adet kırmızı elma  
1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant  
2,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt  
1 su bardağı fındık kırığı  
1 su bardağı hindistancevizi rendesi  
Üzeri için:  
0,5 su bardağı hindistancevizi rendesi

Rendelenmiş havuç ve toz şekeri bir tencereye alın. Orta ateşte arada karıştırarak suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Elmaların kabuğunu soyup rendeleyin.

2,5 çay bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kremasını ilave edin ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Üzerine havuç, elma, fındık kırığı, hindistancevizi rendesi ve şekerli vanilini ilave edip kaşık ile iyice karıştırın.

Hindistancevizi rendesini bir tabağa alın. Karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizde yuvarlayarak top şekline getirin. Hindistancevizinin içine atıp her tarafını bulayın. Servis tabağına sıralayın. Servis edinceye kadar buzdolabında bekletin.

