



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ TRÜF

<http://www.verita.com.tr>

1 su bardağı kıyılmış Verita Hindistancevizi
2 çorba kaşığı kıyılmış Verita Hindistancevizi (üstü için)
400 ml koyulaştırılmış şekerli süt
2 yemek kaşığı kakao
2 su bardağı pötibör bisküvi (öğütölmüş)

Tüm malzemeleri iyice karıştırın ve 1 cm boyunda ufak toplar haline getirin. Trüf toplarını Hindistan cevizine bulayın ve dolapta 20-25 dakika dinlendirdikten sonra servis edin.

