



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMA TOPLARI

250 gram hurma
1 su bardağı çiğ badem
1 çay kaşığı hindistancevizi yağı
4 çorba kaşığı kakao

Hurmaların çekirdeklerini çıkarıp, bir kaba alın ve üzerini iki parmak geçecek kadar su ilave edip 3 saat dinlendirin. Sürenin sonunda suyunu süzün. Bademleri de bir kaba alıp, üzerine su ilave edin ve 7-8 saat dinlendirin. Sürenin sonunda suyunu süzüp kabuklarını temizleyin ve blenderden geçirin. Hurma ve hindistancevizi yağını ilave edip, blenderden geçirin. Bir kaba alıp, üzerine 3 çorba kaşığı kakao ekleyin ve elinizle yoğurun. Harçtan küçük bezeler koparıp şekil verin. Kalan kakaoya bulayın ve servis yapın.

