



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMA TOPLARI

2 yemek kaşığı kakao
7-8 tane hurma
7-8 tane ceviz
Hindistancevizi

Hurmalarımızı ılık suda 25-30 dakika bekletiyoruz. Sonrasında çekirdeklerini ayırıp bilendir yardımı ile hamur kıvamına getiriyoruz.

Üzerine dövülmüş cevizleri ve kakao ekleyip yoğurup minik toplar haline getiriyoruz. Hindistancevizine bulayıp dolapta biraz bekletiyoruz.

