



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HURMA TOPU

[www.ebruomurcali.com.tr](http://www.ebruomurcali.com.tr)

10 adet hurma  
1 ay bardağı çiğ badem  
1 ay bardağı çiğ fındık  
1 tatlı kaşığı kakao  
Yarım su bardağı yulaf  
1 ay bardağı süt  
Yarım ay bardağı pekmez  
1 ay kaşığı tarçın  
Üzerine:  
1 ay bardağı hindistancevizi

Hurmaların çekirdeklerini çıkartın.

Bademleri ılık suda bekleterek kabuklarını soyun.

Sütü azar azar ekleyerek hurma ve bademle beraber tüm malzemeyi mutfak robotunda öğütün.

Elinizi hafifçe ıslatarak harcı ceviz büyüklüğünde yuvarlayın.

Hindistancevizine bulayarak servis yapın.

