



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMALI KAKAOLU TOPLAR

14 adet hurma, 140 gr
1,5 bardak yulaf ezmesi
Yarım bardak fındık içi
3 yemek kaşığı kakao
3 yemek kaşığı tahin
Yarım bardak süt
1 portakalın rendelenmiş kabuğu
Yarım bardak antepfıstığı tozu
Yarım bardak hindistancevizi

Hurmaların çekirdeklerini çıkartıp ılık suda 10 dakika bekletin.

Bu süre sonunda sudan çıkartıp blendere aktarın.

Yulaf ezmesi, fındık içi, kakao, tahin, süt ve rendelenmiş portakal kabuğunu ekleyip blenderden geçirin.

İhtiyaç duyarsanız 2 yemek kaşığı daha süt ekleyip karıştırın.

Tüm malzemeyi silikon kalıplara yerleştirip hafifçe bastırın.

Buzdolabında 1 saat kadar bekletip silikon kalıplardan çıkartarak Antep fıstığı ve Hindistan cevizine bulayın.

Tüketene kadar kapalı kaptaki buzdolabında saklayın.

