



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İRMİKLİ TOPLAR

1 litre süt  
1 su bardađı irmik  
1 su bardađı toz Őeker  
1 paket vanilin  
1 yemek kaŐığı tereyağı  
Hindistancevizi (zeri için)  
Ceviz, fındık veya damla okolata (isteğe bağlı, iç harcı için)

Bir tencereye sütü, irmiđi ve toz Őekeri koyun.  
Orta ateŐte sürekli karıŐtırarak koyu kıvam alana kadar piŐirin (yaklaŐık 10-12 dakika).  
Ocaktan aldıktan sonra vanilini ve tereyağını ekleyin, iyice karıŐtırarak tereyağını eritin.  
Hazırladığınız muhallebiyi bir kaba alın ve soğuması için bekletin.  
Sođurken karıŐımı ara sıra karıŐtırarak kabuk tutmasını engelleyin.  
KarıŐım soğuyup kıvam aldıktan sonra elinizle ceviz büyüklüğünde paralar alıp yuvarlayın.  
İsterseniz topların içine fındık, ceviz veya damla okolata koyabilirsiniz.  
Hazırladığınız topları Hindistan cevizine bulayın ve servis tabağına dizin.  
Tatlınızı buzdolabında 1 saat kadar dinlendirin.  
Sođuk olarak servis edin.

