



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU TOP ŞEKERLER

- 2 ay bardağı un
- 1 paket mısır nişastası
- 2 adet yumurta
- 4 orba kaşığı kakao
- 1 paket kabartma tozu
- 3 orba kaşığı tereyağı
- 1,5 su bardağı şeker
- 3 orba kaşığı pudra şeker
- 3 orba kaşığı hindistancevizi
- 3 orba kaşığı kıyılmış antepfıstığı

Bir kabın içine mısır nişastası ve 1 çay bardağı unu karıştırın. İçine kakao ve şeker ekleyip harmanlayın. Tereyağını, yumurtayı elinizi biraz zorlaya zorlaya yoğurun. Kahveyi ve içine diğer kalan malzemeleri ekleyip hamur haline getirin. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın. Yağlanmış unlanmış tepsiye dizin. İstenirse değişik şekillerde sıkıp tepsiye dizilebilir. Önceden ısıtılmış fırında 200 derecede 10 dakika pişirin. Fırından alıp pudra şekerine, fıstığa ve hindistancevizine bulayın. Servis tabaklarına alıp soğumaya bırakın.