



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU YULAF TOPLARI

7 hurma
3 kuru kayısı
1 muz
2 ay bardağı yulaf (İnce çekilmiş)
4 yemek kaşığı çiğ fındık (ğütölmüş)
1 tatlı kaşığı kakao
20-30 gr bitter ikolata
Yarım ay bardağı süt
2 ay kaşığı tarçın

Hurmaları sıcak suyu koyun. Yaklaşık 6-7 dakika beklettikten sonra suyun içinden çıkarın. Yumuřayan hurmaları, muz, süt ve doğranmış kayısıları robottan geerin. İyice karıştıktan sonra yulaf, tarçın ve kakaoyu da ekleyin ve bir daha karıştırın. Son olarak fındıkları ekleyin, karıştırın. Elinizle toplar haline getirip buzluğa kaldırın.

