



KAKAOLU YULAF TOPLARI

Fatih Belediyesi

- 7 adet hurma
- 3 adet kuru kayısı
- 1 adet muz
- 2 ay bardađı yulaf
- 4 yemek kaşığı dövülmüş fındık
- 1 tatlı kaşığı kakao
- 2 yemek kaşığı süt
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Hurmaların çekirdeklerini çıkartıp sıcak suda bekletin. Kayısılar küçük doğrayın ve ekleyin. Rondo da hurma, muz, süt ve kayısıları geçirin. Temizlediđiniz rondoda yulafı da geçirin ve toz haline getirin. Yulaf için karışımı, tarçın ve kakao ilave ederek birkaç kez daha rondodan geçirin Son olarak içerisine fındıkları ekleyerek bir kaşığ yardımıyla birbirine yedinir. Elinizi hafifçe ıslatın ve hazırladığınız harçtan minik parçalar alarak yuvarlayın. Hepsini yuvarladıktan sonra buzdolabında dinlendirin ve servis edin.

