



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KIRMIZI ERİKLİ BİSKÜVİ TOPLARI

500 gr kırmızı erik
4 yemek kaşığı toz şeker
1 paket petibör bisküvi
100 gr margarin
1 su bardağı ceviz
Süslemek için hindistancevizi
1 çay bardağı su

Erikler dilimlenip şeker ve su ile tencereye alır yumuşayınca kadar pişirilir. Blendır ile püre haline getirilir. Tekrar ocağa alınır suyu suyunu çekince soğumaya bırakılır. İçine margarin, bisküviler kırılıp atılır cevizlerde eklenerek küçük toplar şeklinde parçalar alınır yuvarlanıp hindistancevizine bulanır.