



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEZZET TOPLARI

125 gr terayađı/margarin
1 kg süt
2 su bardađı Őeker
2 su bardađı un
1 paket vanilya
3 adet muz
Bir miktar hindistancevizi
Bir miktar dövülmüŐ fındık/fıstık
Aroma vermesi için tarçın
zeri için:
Çikolata sosu

Tereyağı yada margarin ve un ocakta kavrulur. Süt yavaŐ yavaŐ ilave edilir. TopaklaŐtıđında endileŐelenmeyin, blenderdan geçireceğiz çünkü, Őeker, vanilin ve tarçın ilave edilir. KoyulaŐtıđında ocaktan alıp blenderdan geçirin. Sođutp buzdolabında 1 gün bekletin. Bekleme sonunda muzları dilimleyin. Elimizi ıslatarak hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp muz dilimini bu parçayla kaplayalım. Yuvarlanan topları hindistan cevizi, dövülmüŐ fındık, dövülmüŐ fıstıkla kaplayalım. Servis sırasında çikolata sosuyla süsleyerek sunun.

Not: Topaklanma geçene dek blenderdan geçirmelisiniz. İsteğe göre badem de kullanabilirsiniz ya da file fındık, fıstık bademde olabilir.