



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MAYALI TOP TATLISI

1 kibrit kutusu kadar yaş maya  
1 su bardağı tuzsuz lor  
Yarım paket tereyağı  
2 adet yumurta  
1 adet limon kabuğu rendesi  
1 çay bardağı pudra şekeri  
1 çay bardağı su  
Alabildiği kadar un  
Üzeri için:  
25-30 adet badem  
Şerbet için:  
3,5 su bardağı şeker  
3,5 su bardağı su  
1 limon

Şerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Maya su ve şeker karıştırılır. Üzerine eritilmiş tereyağı, yumurta, lor, limon kabuğu rendesi eklenir. Pürüzsüz olana tek karıştırılır. Sonra ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır 45 dakika kadar dinlendirilir. Sonra ceviz kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Toplar yağlanmış tepsiye dizilir. 10 dakika daha bekletilir, üzerlerine bütün badem saplanır, daha sonra önceden ısıtılmış 185 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra soğuk şerbet gezdilir.