



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MEYVELİ BİSKÜVİ TOPLARI

2 paket pötibör bisküvi

4 çorba kaşığı tereyağı

1.5 su bardağı tozşeker

6 çorba kaşığı kakao

1 su bardağı soğuk su

1 adet yumurta

Kreması için:

1 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı mısır nişastası

1 su bardağı süt

1 çorba kaşığı tereyağı

1 paket vanilya

Un, nişasta ve sütü koyulaşana kadar pişirin. Tereyağını ve vanilyayı ekleyin, soğumaya bırakın. Tereyağını eritin, tozşeker ve kakaoyu ekleyin. Şeker eriyince suyu ekleyip ocaktan alın. İlininca yumurtayı ve ince kıyılmış bisküvileri katıp, macun kıvamına gelinceye kadar y oğurun. Avucunuzda yuvarlayıp çanaklar yapın ve dolapta bir saat bekletin. Hazırladığınız kremayı bisküvi çanaklarına paylaşırın. Dilimlenmiş meyvelerle süsleyin.

---