



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ KAKAOLU TOPLAR

- 4 adet hurma
- 2 adet gün kurusu kayısı
- 1 adet küçük boy muz
- 2 çay bardağı yulaf kepeği
- 3 yemek kaşığı dövülmüş fındık (Kavrulmamış)
- 1 tatlı kaşığı kakao
- 2 yemek kaşığı süt
- 2 çay kaşığı tarçın

Hurmalarınız çok kuruyorsa işe hurmaları yumuşatarak başlayın. Bir kaseenin içine hurma ve sıcak suyu koyun. Yaklaşık 6-7 dakika beklettikten sonra suyun içinden çıkarın.

Yumuşayan hurmaların çekirdeklerini çıkarın. Gün kurusu kayısıları minik minik doğrayın. Hurma, muz, süt ve kayısıları rondodan geçirin. Ardından içerisine yulaf kepeği, tarçın ve kakao ilave ederek birkaç kez daha rondoyu çalıştırın.

Son olarak içerisine fındıkları ekleyerek bir kaşık yardımıyla birbirine yedirin. Elinizi hafifçe ıslatın ve hazırladığınız harçtan minik parçalar olarak yuvarlayın. Tüm harca bu işlemi uygulayın ve bittikten sonra bir tabağa alın ve buzdolabında soğumaya bırakın.

