



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR GEVREKLİ TOPLAR

<http://www.hurriyet.com.tr>

125 gram tereyađı
3 su bardağı mısır gevreği
1 su bardağı iri fındık
50 gram çikolata
1 orba kaşığı kakao
2 yemek kaşığı Őeker
1 ay bardađı viŐne suyu
1 ay bardađı hindistancevizi

Mısır gevreklerini robotta inceltin ve geniŐ bir kap içine alın. Tereyağını eritip gevreklerin üzerine dökün ve karıŐtırın. Sonra Őeker, kakao, çikolata parçaları ve fındığı da ekleyip karıŐtırmaya devam edin. ViŐne suyu ile de yumuŐatıp toparlanabilecek Őekilde bir hamur kıvamı elde edin. Elinizde küçük küçük toplar haline getirip hindistancevizine batırın. Krdan batırarak servis edin.

