



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MOZAİK TOPLAR

100 Gr Sana Hamurışı
1 Çay Bardağı kuru meyve şekerlemesi
400 gr pötibör bisküvi
Biraz hindistancevizi
1 Çay Bardağı toz şeker
2 Adet kayısı
2 Yemek Kaşığı kakao
1 Su Bardağı ılık süt

Margarini eritip ılıtın. Süt, kakao, şeker ve meyve şekerlemesini ekleyin. Kayısları küçük küp şeklinde doğrayıp ekleyin. Bisküvileri elinizde ufalayarak karışıma ilave edin. Katılaşp şekil alıncaya kadar eklemeye devam edin. Üzerini örterek 30 dakika buzdolabında bekletin. Karışımdan parçalar kopartıp elinizde yuvarlayın ve hindistan cevizine bulayın. Tahta çubuklara batırıp servis yapıncaya kadar buzdolabında bekletin.