



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PAMUK TOPLAR

125 Gr Margarin  
2,5 Su Bardağı süt  
125 gr margarin  
1 Su Bardağı un  
1 Su Bardağı şeker  
250 gr hindistancevizi  
1 Adet muz  
1 Paket vanilya

Un ve margarin kavrulur, sırasıyla süt ve şeker ekleyip muhallebi kıvamına getirilir, bir gece buzdolabında bekletilir ve muhallebi sertleşir sonra ceviz büyüklüğünde toplar alıp avuç içinde yayılan muhallebinin içine bir dilim muz koyarak kapatılır top şekli verilir. Hindistancevize bulanarak servis tabağına dizilir.

