



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TADINDA TOPLAR

Malzemeler 6 kişilik

- 4 paket ETİ Tadında Susamlı
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 200 gr. rendelenmiş taze kaşar
- 2 adet yumurta
- 1 çay kaşığı kuru ya da taze nane
- Yarım çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 paket kabartma tozu
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ

Hazırlanışı

4 paket Tadında Susamlı'yı un haline getirin ve 2adet yumurta ile karıştırın. (Bir yumurta sarısını daha sonra "Tadında Toplar"ın üzerine sürmek için ayırın). Yoğurt, nane, pul biber, yağ ve kabartma tozunu hazırladığınız harcın içine döküp, hamur kıvamına gelinceye kadar yoğurun. Hazırladığınız malzemeyi küçük toplar şeklinde teflon tepsiye yerleştirin. Üzerlerine ayırdığınız yumurta sarısını sürün ve önceden 180 derece ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.

[ML® Susamlı Toplar için tıklayın](#)