



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI PEYNİR TOPLARI

- 4 orba kaşığı lor peyniri
- 2 orba kaşığı labne peynir
- 1 orba kaşığı krem peyniri
- 2 orba kaşığı ufalanmış ekmeği içi
- Üzeri için;
- 3 orba kaşığı hindistancevizi rendesi
- 1 orba kaşığı çekilmiş antepfıstığı
- 1 orba kaşığı minik okolata drajesi
- 1 orba kaşığı renkli pasta süsüne

Lor peyniri, labne peynir, krem peynir ve ufalanmış ekmeği bir kasede karıştırın. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp top şeklinde yuvarlayın.

3 orba kaşığı hindistancevizi rendesi, 1 çorba kaşığı çekilmiş antepfıstığı ve 1 çorba kaşığı minik okolata drajesini bir tabakta karıştırın.

Hazırladığınız peynirli topların yarısını bu karışıma bulayın. Kalan topları 1 çorba kaşığı renkli pasta süsüne bulayın ve hepsini servis tabağına yerleştirin.
