



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜRK KAHVELİ BONBONLAR

3 tatlı kaşığı Türk kahvesi
2 küçük paket bebe bisküvisi
1,5 su bardağı toz şeker
1 kutu (200 ml) krema
100 gram oda sıcaklığında tereyağı
1 su bardağı damla çikolata
3 çorba kaşığı kakao
Yarım kahve fincanı portakal şekerlemesi
1 paket vanilya
1 su bardağı dövülmüş fındık
Bulamak için:
1 su bardağı hindistancevizi
1 çay bardağı toz antepfıstığı
Yarım su bardağı dövülmüş fındık

Bisküviyi robottan geçirin ve derin bir kaba alın. İçine Türk kahvesi, toz şeker, krema, tereyağı, damla çikolata, vanilya, portakal şekerlemesi, kakao ve fındığı katıp, yoğurun. Hazırladığınız hamuru 3 eşit parçaya ayırın. Her parçadan iri fındık büyüklüğünde parçalar koparın ve avucunuzun içinde yuvarlayarak, toplar hazırlayın. 1. parça topları hindistan cevizine, 2. parça topları toz antep fıstığına, 3. parça topları da fındığa bulayın.

