



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YABAN MERSİNLİ ENERJİ TOPLARI

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 fincan yulaf  
Çeyrek fincan badem ezmesi  
Çeyrek fincan bal  
Yarım fincan kuru yaban mersini  
Çeyrek çay kaşığı tarçın  
Yarım çay kaşığı vanilya  
Arzu ederseniz biraz tuz

Yulafı, badem ezmesini ve balı büyük bir kasede karıştırın. Yaban mersini, tarçın, vanilya ve kuzu ekleyip karıştırın.

Kaseyi buzdolabına koyun ve içindekiler katılaşıncaya kadar bekleyin. Dolaptan çıkarıp küçük toplar halinde şekillendirin.

