



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fıstık Ezmeli Yulaf Topları



Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** Yok

>> **Kaç Kişilik:** 12-14 adet

Malzemeler:

- 1 su bardağı ince yulaf ezmesi
- 1/2 su bardağı şekeriz fıstık ezmesi
- 3 yemek kaşığı bal
- 2 yemek kaşığı Hindistan cevizi rendesi
- 1 yemek kaşığı chia tohumu
- 1/2 çay kaşığı tarçın
- 1 tutam tuz
- 2-3 yemek kaşığı su (gereklikçe)

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Yer fıstığı ve gluten içeren tahıllar (yulaf).

Servis Önerisi:

Çayın veya kahvenin yanında soğuk atıştırmalık olarak servis edebilirsiniz.

Yapılışı:

1. Kuru malzemeleri karıştırın:

- Yulaf ezmesi, Hindistan cevizi, chia tohumu, tarçın ve tuzu geniş bir kapta karıştırın.

2. Karışımı birleştirin:

- Fıstık ezmesi ve balı ekleyip kaşıkla karıştırın.
- Karışım dağınık kalırsa şekil alana kadar suyu birer kaşık ekleyin.

3. Topları şekillendirin:

- Karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp avuç içinde yuvarlayın.
- Hazırladığınız topları buzdolabında en az 30 dakika dinlendirin.



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

>> **İpucu:** Yulaf toplarını kapalı bir kapta buzdolabında saklayarak birkaç gün içinde tüketebilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı