BAL TOPU

100 Gr. Tereyağ
1 Su bardağı mısır nişastası
2 Su bardağı un
1 Paket vanilya
1 Çay kaşığı kabartma tozu
Yarım çay bardağı pudra şekeri
1 Çay bardağı bal
1 Su bardağı dövülmüş ceviz

Oda ısısında yumuşamış tereyağ, yoğurma kabına konur, üzerine pudra şekeri eklenir. Parmak uçlarıyla karıştırılır.
Üzerine mısır nişastasının tümü ve yoğurdukça un katılır, kabartma tozu ve vanilya da eklenir, orta yumuşaklıkta bir hamur hazırlanmış olur.
Üzeri kapalı olarak, hamur yarım saat dinlendirilir.
Dinlenen hamurun ortası çanak gibi açılır, bal ve hafif dişe gelecek şekilde dövülmüş ceviz içi konur. Hamur yeniden yoğurulur, ceviz içi ve balın, hamurun her yerine homojen olarak yayılması sağlanır.
Hamurdan cevizden biraz büyük parçalar koparılır. Avuç içinde top şekli verilir. (22 adet)
Yağlanmış fırın tepsisine bal topları aralıklı olark dizilir.
Önceden bir hayli kızdırılmış fırına (180 derece) kurabiyeler konur. Fazla kızarmayacak şekilde kısa süre pişirilir. (13 – 15 dakika)
Fırın kapatılır ancak kapağı 15 dakika açılmaz.
Kurabiyeler daha sonra servis tabağına alınır ve servise sunulur.

Not: Genelde kurabiyeler tepsiye dizilirken, tepsi yağlanmaz, ama bu kurabiye bal içerdiği için yapışacağından, mutlaka yağlanmış tepsiye dizilmelidir.