



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

BAL TOPU



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

Oda ısısında yumuşamış tereyağ, yoğurma kabına konur, üzerine pudra şekeri eklenir. Parmak uçlarıyla karıştırılır.

zerine mısır nişastasının tümü ve yoğurduka un katılır, kabartma tozu ve vanilya da eklenir, orta yumuşaklıkta bir hamur hazırlanmış olur.

zeri 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 olarak 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.