

Portakalli Toplar

Malzemeler

5 portakalin kabugu

Yarım su bardagi seker

1 paket rondodan gecirilmis biskuvi

2 yemek kasigi yumusamis margarin yada tereyagi

Kaplamak icin hindistan ceviz,kakao, biskuvi kirigi yada sadece cikolata

Yapilisi

Portakal kabuklarini iki gun boyunca suda bekletin ve her gun sabah akşam suyunu yenileyin.Yapima baslayınca yeni suyla kaynatın ve en az iki kere bu kaynamis suyu suzun ve yeni suyla kaynatın.Suzulmus kabuklari yarım bardak sekerle karistirip biraz pisirin.Pisen kabuklari rondo yada suzgecten gecirin.Kaba aldiginiz karisima margarin ve biskuvileri ekleyin ve bir hamur haline getirin,toplar yapin ve istediginiz karisima bulayip kaba dizin. Ellerinize saglik :)