



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU ELMA TOPLARI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çorba Kaşığı Çikolata sosu için:mısır nişastası
- 2 Çorba Kaşığı Çikolata sosu için:şeker
- 1 Çorba Kaşığı Çikolata sosu için:kakao, (tepeleme)
- 1 Çay Bardağı ceviz yada kırık fındık
- 4 Parça Çikolata sosu için:bitter çikolata
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla tarçın
- 3 Adet elma
- 1 Paket petibör bisküvi
- 1 Su Bardağı Çikolata sosu için:süt
- 1 Çay Bardağı pudra şekeri

Elmaları rendeleyip yağda kavurun. Bir kaba alıp içine parçalanmış bisküvileri, tarçın, pudra şekeri ve fındığı da ekleyin. Ele yapışmayacak kıvama gelene kadar yoğurun. Elinizle yuvarlak şekiller verip servis tabağına alın. Çikolata sosu malzemelerini karıştırıp orta ateşte pişirin. Biraz soğuyunca elma toplarının üzerine döküp servis edin.