



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİKOLATA TOPLARI

Yarım kg. bitter çikolata  
yarım kg. sütlü çikolata  
2 su bardağı ince kıyılmış fındık  
2 su bardağı pudra şekeri  
yarım kg. krema  
50 gr. kakao yağı  
Üzerine:  
Bir miktar kakao  
rende çikolata  
bitter çikolata  
dövülmüş fındık

Çikolataları ve erimiş kakao yağını bir kaba alın. Bu kabı da su dolu bir kabın içine koyarak ocağa alıp eritin. Kremayı çikolata kıvamına gelinceye kadar kaynatın. Eriyen çikolatanın üzerine dökün. İnce çekilmiş fındığı fırında kavurun. Pudra şekeri ile karıştırın. Bu karışımı da çikolatalı ve kremalı karışıma ilave edin. Buzdolabında 1 gün bekletin. Çıkardıktan sonra elinizle misket biçiminde yuvarlayın. Kakaoyu tabağa koyun. Bir kaba da bermari usulü erittiğiniz çikolatayı koyun. Yuvarladığınız kakaolu topları önce erimiş çikolataya sonra kakaoya bulayın. Dilerseniz önce dövülmüş fındığa da bulayabilirsiniz. Servis yapın.

---