



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇİKOLATALI TOPLAR

100 g bitter çikolata
150 g dövülmüş badem
1 yemek kaşığı kakao
yarım portakal
biret tutam tarçın ve toz karanfil
1 yemek kaşığı portakal suyu
2 yumurta akı
1 yemek kaşığı pudra şekeri
renkli sekerler

Çikolatayı parçalayarak benmaride eritin. Soğuduktan sonra bademleri, kakaoyu, portakal kabuğu rendesi, tarçın, karanfil ve portakal suyunu katın. Yumurta aklarını sert köpük haline getirin ve kaşık kaşık çikolatalı karışıma katın. Kabın üstünü örtün ve 1 saat buzdolabına kaldırın. Kaşık ile 2.5 cm çapında parçalar kesin, parçaları şekerlerin içinde çevirin. Topları folyonun üstüne oturtun ve 1 gece boyunca kurumaya bırakın.

[ML® Saplı Şeker için tıklayın](#)
