



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI IKOLATALI BONBONLAR

80 gr. bitter çikolata
3 orba kaşığı kestane püresi
1 orba kaşığı kıyılmış fındık
1/2 paket kakaolu bisküvi
Süslemek için:
1/2 çay bardağı kıyılmış fındık
1/2 çay bardağı kıyılmış antepfıstığı

Çikolatayı benmari usulü eritip üzerine kestane püresi, fındık ve ufalanmış bisküvileri ekleyip karıştın. Karışım ilindikten sonra minik toplar hazırlayıp yarısını kıyılmış fındığa, yarısını antepfıstığına bulayın. Buzdolabında beklettikten sonra servis yapın.