



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA SOSLU ELMA TOPLARI

Malzemeler:

4 adet elma

1 su bardağı yulaf gevreği

200 gram sade bisküvi

1 su bardağı ceviz

3 çay kaşığı tarçın

Üzeri için:

Yeteri kadar hindistancevizi

Sosu için:

1 paket vanilya

1 paket bitter çikolata

2 çorba kaşığı pudra şekeri

4 çorba kaşığı su

Hazırlanışı:

Elmaların kabuklarını soyup rendeleyin. Tarçın, yulaf gevreği ve bisküvileri robottan geçirip elma rendesini de ekleyin. Cevizleri robottan çekip harca ilave edin. Koyu bir hamur olana kadar karıştırın. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizle toplar haline getirin. Bir tepsiye dizip buzdolabında bekletin. Sosu için çikolatayı benmari usulü eritin. İçine vanilya, su ve pudra şekeri ilave edin. Sosu elmalı toplara dökün. Üzerlerine hindistancevizi serpip servise sunun.
