



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA TOPLARI

<https://migros.com.tr>

250 gr. bitter çikolata

120 gr. krema

30 gr. tereyağı

Çikolatanın dışını kaplamak için kakao

1. Çikolataları ince bir şekilde kıyın ve geniş bir kaba alın.
2. Krema ve tereyağını bir tencereye alıp kaynama noktasına getirin.
3. Kaynama noktasına getirdiğiniz krema tereyağı karışımını çikolataların üstüne dökün ve tahta kaşıkla eriyene kadar karıştırıp daha küçük bir kaba alı.
4. Karışım biraz ılınınca sertleşmesi için buzdolabına kaldırın. (Çikolatalı karışımın sertleşmiş hali elle yuvarlanacak kadar sert olmalı.)
5. Buzdolabına koyduğunuz karışım iyice sertleşmişse bir kaşık yardımıyla istediğiniz büyüklükte parçalar alıp elinizle yuvarlayın, kakaoya bulayıp servis edin.

