



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİKOLATA TOPLARI

200 gram sütlü veya bitter çikolata (isteğe bağlı olarak)  
1/2 su bardağı krema  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı vanilya özütü  
Hindistancevizi rendesi veya kakao tozu (topları kaplamak için)

Öncelikle bir tencereye krema ve tereyağını ekleyin. Orta ateşte ısıtın ve kaynama noktasına gelene kadar karıştırın.

Kaynama noktasına geldikten sonra tencereyi ocaktan alın ve içine çikolataları ekleyin. Çikolataların krema ile iyice karışması için birkaç dakika bekleyin.

Çikolatalar tamamen eridiğinde vanilya özütünü ekleyin ve karıştırın. Bu karışımı birkaç dakika soğumaya bırakın.

Karışım soğuduktan sonra çikolata karışımından küçük toplar yapın ve elinizle yuvarlayarak şekil verin.

Elde ettiğiniz çikolata toplarını hindistancevizi rendesi veya kakao tozu gibi istediğiniz bir malzeme ile kaplayın.

Hazırladığınız çikolata toplarını bir tepsiye yerleştirin ve buzdolabında yaklaşık 1 saat kadar soğutun, böylece toplar sertleşecek ve şekillerini koruyacaklar.

Ardından dolaptan alıp çikolata toplarını servis edebilirsiniz.

