



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA TOPLARI

450 gr bitter kuvertür çikolata, erimiş
250 gr beyaz kuvertür çikolata, ufak parçalara bölünmüş
200 gr İçim Şef Krema
200 gr pirinç
1 adet çubuk vanilya
Patlamış pirinç
Tuz

Pirinçleri vanilya çubuğu, bir tutam tuz ve bol su ile tencereye alıp 15 dakika kaynatın. Kapağı kapalı olarak 5 dakika dinlendirip fazla suyunu süzün, vanilya çubuğunu çıkarın. Beyaz çikolatayı İçim Şef Krema ile birlikte benmaride erittikten sonra pirinçlerle karıştırın. Bir kaşık yardımıyla karışımdan hızlıca 36 top hazırlayın. Pirinç toplarını patlamış pirinçleri yaydığınız yağlı kağıt serili bir tepsiye alın. Kaşık yardımıyla yuvarlayarak topların her tarafının patlamış pirince bulanmasını sağlayın. Pirinç toplarını yağlı kağıt serili bir başka tepsiye alın. Üzerlerine erimiş bitter çikolata gezdirip buzdolabında 2 saat dinlendirdikten sonra servis edin.

