



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA TOPLARI

- 4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 10 Adet ceviz içi
- 1 Paket çikolata sosu
- 1 Paket PETİBÖR
- 3 Çorba Kaşığı kakao
- 1 Çay Bardağı pudra şekeri

Derin kaptaki bisküvileri ufalıyoruz. ardından içine sırayla cevizi ,pudra şekerini ve kakaoyu ekliyoruz. sonra erittiğimiz sana klasik margarin ekliyoruz.karıştırdıktan sonra hamur kıvamına gelene kadar süt ekliyoruz. hamur parçalarını küçük toplar haline getirip çikolata sosuna batırıyoruz.dizdiğimiz borcamı 5 dk buzdolabında bekletiyoruz.daha sonra çikolata toplarımızı hindistan cevizine bulayıp 5 dk buzdolabında beklettikten sonra servise hazır.