



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI BAYAT KEK TOPLARI

2 su bardağı bayat kek (Kırık kek)

1 çay bardağı süt

1 çorba kaşığı toz şeker

2 çorba kaşığı margarin

Üzeri için:

100 gr. bitter çikolata

Keklerimizi ister robotta ister elimizle toz haline getirelim. Bir tencereye süt, margarin ve toz şekeri alalım. Margarin eriyince ateşten alalım ve keklerin üzerine dökelim. Elimizle iyice yoğuralım. Şimdi hazırladığımız bu karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayarak toplar yapalım. Öte yandan bir kabın içine bitter çikolatayı alıp benmari usulü eritelim. Hazırladığımız topları eriyen çikolatanın içine atıp çıkaralım ve yağlı kağıdın üzerine alalım. Çikolatalar iyice donduktan sonra servis yapabiliriz.

