



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI HİNDİSTANCEVİZİ TOPLARI

<https://www.sabah.com.tr>

1 poşet krem şanti

1 su bardağı soğuk süt

Alabildiği kadar hindistancevizi (200 gr )

İçi için:

İsteğe göre biraz fındık, badem veya çam fıstığı

Üzeri için:

250 gr sütlü sade çikolata

3 tatlı kaşığı sıvı yağı

Sütü ve krem şantiyi katılaşıncaya kadar çırpıyoruz. Katılaştıktan sonra krem şantinin üzerine azar azar Hindistan cevizi ilave ediyoruz. Ele yapışmayacak yumuşak kıvama geldiğinde buzdolabına kaldırıp yarım saat kadar dinlendiriyoruz. Dinlenen harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp isteğe göre içine fındık veya fıstık koyup elimizle yuvarlıyoruz ve yeniden buzdolabına koyuyoruz. Sütlü çikolatayı benmari usulü eritiyoruz, sıvı yağ koyup karıştırıyoruz. Hindistancevizi toplarını çikolataya bulayıp buzdolabında çikolata donana kadar dinlendiriyoruz.

