



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI HİNDİSTANCEVİZLİ TOPLAR

5 yumurta akı
250 gr. pudra şekeri
225 gr. badem
225 gr. hindistancevizi
1/2 limon kabuğu rendesi
100 gr. çikolata

Yumurta aklarını köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Yarısına pudra şekerini ve çekilmiş bademi ilave edin. Hindistancevizini, pudra şekerini, limon kabuğu rendesini ilave edip, hepsini birden karıştırın. Bütün malzemeyi karıştırdıktan sonra, bu malzemeyi bir naylon torba içine koyun. Naylon torbanın ucunu delin ve hamuru yağlanmış tepsiye aralıklı olarak sıkın. Sıcak fırında 20 dakika kadar pişirin. Çikolatayı benmari usulü ile eritin. Soğuyan hindistancevizli topların yarısını çikolataya batırın. Donmasını bekleyin ve servis yapın.

