



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI HURMA TOPLARI

- 500 gram hurma
- 1 adet yeşil elma
- 1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
- 10 adet pötibör bisküvi
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 paket kakao
- 1 kahve fincanı süt

Hurma ve elmayı ufak doğrayın. Hurma, elma, rendelenmiş portakal kabuğu, ve kırılmış bisküviyi karıştırın. Tereyağı ve tozşekeri ocağa oturtun. Tereyağı eriyince, kakaoyu ekleyin. Hurmalı karışımı ilave edip, üzerine sütü gezdirin. İyice karıştırıp, ocaktan alın. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, elinizde yuvarlayın. Beyaz damla çikolataya bulayıp, servis yapın.

