



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KESTANE TOPLARI

Fatih Belediyesi

300 g kestane
20-30 tane çiğ fındık
2 yemek kaşığı bal
60 g bitter çikolata

Kestaneleri bıçak yardımıyla çizerek 35-40 dk kadar haşlayın. Haşlandıktan sonra soğumaya bırakın ve sonrasında soyun. Fındıkları bir doğrayıcı içerisine alıp un kıvamına yakın bir şekilde çekin. Üzerine soyduğunuz kestaneleri ekleyip çekmeye devam edin. Ardından balı ekleyip bir kaşık yardımıyla karıştırın. Harcınıza küçük top şekiller vererek bir tabağa alın. Çikolatayı benmari usulü eritip topların üzerinde gezdirin. Son olarak fındık ile süsleyin ve buzdolabında 1 saat kadar bekletin.

