



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİKOLATALI KİTİR KADAYIF TOPLARI

250 gr çiğ kadayıf

2 paket bitter çikolata (80 gr'lık paketlerden 2 tane)

File antepfıstığı

Şekil vermek için plastik dondurma kabı (arzuya göre istediğiniz küçük kalıplar)

Buzluktan çıkarmış olduğunuz kadayıfı elle kıtır kıtır doğruyorsunuz. İsterseniz buzluğa koymadan rondodan da geçirebilirsiniz ama çok küçük olmayacak. Tavada kısık ateşte kızarana kadar kavurun.

Kızardıktan sonra başka kaba alıp soğumaya bırakın. Çikolatayı benmari usulü eritin. Soğuyan kadayıfların üzerine ekleyin ve karıştırın.

Resimde gördüğünüz gibi önce file fıstık sonra çikolatalı kadayıftan bir miktar koyup bastırın iyice sıkıştıktan sonra servis tabağına ters çevirip çıkartın. Burada önemli olan bu işlem sıcakken yapılmalı.

Soğuduktan sonra şekil veremezsiniz. Kıtırlaşır. Soğuk servis edelim. İsteğe göre sıcak yenilebilir.

