



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI MOZAİK TOPLAR

100 Gr Sana Klasik Kase
2 Yemek Kaşığı Kakao
1 Paket parça çikolata
1 çay bardağı tozşeker
400 gr pötibör bisküvi
1 su bardağı ılık süt
1 çay bardağı kuru meyve şekerlemesi
1 Çay Bardağı hindistancevizi

Sanayağı eritip ılıtın.Süt, kakao, şeker ve meyve şekerlemesini ekleyin. Ahududunu ekleyin.Bisküvileri elinizde ufalayarak karışım ilave edin. Katılaşp şekil alıncaya kadar eklemeye devam edin. Üzerini örterek 30 dakika buzdolabında bekletin. Karışımından parçalar kopartıp elinizde yuvarlayın ve hindistancevizine bulayın.Tahta çubuklara batırıp servis yapıncaya kadar buzdolabında bekletin.