



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI TOPLAR

4 Adet Milföy Hamuru
1 Paket bitter çikolata
2 Çorba Kaşığı Pudra şekeri
Aldığı Kadar Kızartmak için sıvıyağ

Milföy hamurlarını 4 eşit parçaya bölelim, üzerlerine elimizle biraz bastıralım. Bitter çikolatanın dörtte birini rendeleyip kenara ayıralım, kalanı minik parçalara bölelim. Her hamurun ortasına 2-3 adet çikolata parçası koyup hamuru top şeklinde yuvarlayalım. Sıvıyağı kızdıralım. Topları kızmış yağa atıp kızartalım ve kağıt havlu serilmiş bir tabağa alalım. Fazla yağın bıraktıktan sonra tüm topları servis tabağına koyalım, üzerine pudra şekeri ve rendelenmiş çikolata serpelim. Sıcak sıcak servis edelim.

