



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA TOPLARI

<https://www.elele.com.tr>

1.5 su bardağı yulaf ezmesi
1 yemek kaşığı Hindistan cevizi
4 yemek kaşığı sürülebilir çikolata
Yarım çay bardağı parça çikolata

Yulafı mutfak robotundan geçirip geniş bir karıştırma kabına alın. Hindistan cevizi ve sürülebilir çikolatayı ilave edip hafif yoğurun. Parça çikolatayı ilave edip karıştırın. Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp elinizle yuvarlayın. çikolata toplarını yağlı kağıt serili bir kaba dizin. Buzdolabında iki saat kadar dinlendirip soğuk servis yapın.

