



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA TOPLARI

Haliç Üniversitesi

Yer fıstığı ezmesi 1 yemek kaşığı

Ceviz 4 adet

Kuru üzüm 10 adet

Kakao 1 yemek kaşığı

Yulaf ezmesi 4 yemek kaşığı

Hindistancevizi 5 yemek kaşığı

Yulaf ezmesini blendardan un haline gelinceye kadar çekiniz.

Yer fıstığı ezmesini un haline getirdiğiniz yulaf ezmesinin içine koyunuz ve karıştırınız.

Cevizleri, kuru üzümleri ve kakaoyu ekleyiniz ve karıştırınız.

Daha sonra elinizle top haline getirdiğiniz toplarınızın dışını hindistancevizi ile kaplıyoruz.

Derin dondurucuda 30 dakika veya buzdolabında 2 saat bekletiniz. Servise hazır hale getiriniz.

