



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI TOPLAR

300 gram kuru incir
200 gram pötibör bisküvi
100 gram çok ince çekilmiş ceviz
3/4 su bardağı toz şeker
3 adet yumurtanın akı
1'er çay kaşığı tarçın ve vanilya
Üzeri için:
2 paket (80'er gramlık) bitter çikolata
1 çay bardağı toz antepfıstığı

İnce doğranmış kuru inciri derin bir kaba alın. Üzerine toz haline getirilmiş pötibör bisküvi, ceviz, toz şeker, yumurta akı, tarçın ve vanilyayı katıp iyice yoğurun. Hazırladığınız hamurdan fındıktan biraz daha büyük parçalar koparın. Avucunuzda yuvarlayın ve yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 15 dakika pişirip soğumaya bırakın. Üzeri için bitter çikolatayı benmari usulü eritin ve derin bir kaba alın. Soğumuş topları önce eritilmiş çikolataya daha sonra yarısına kadar toz antepfıstığına bulayın. Donması için oda sıcaklığında veya buzdolabında 15-20 dakika bekletip servis yapın.

