



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI TOPLAR

2 paket petibör bisküvi
125 gr. tereyağı
90 gr. sütlü çikolata
1/2 su bardağı kavrulmuş file badem
4 yemek kaşığı toz şeker
1/2 su bardağı süt
3 tatlı kaşığı kakao
Süslemek için:
1 su bardağı rendelenmiş hindistancevizi

Tereyağını bir sos tenceresine alıp üzerinde oluşan köpükleri kenara ayırarak kısık ateşte ısıtıyoruz. Ardından ocağın altını kapatıp çikolatayı ufak parçalar halinde içine ekliyoruz. Toz şekeri de bu aşamada ilave ediyoruz. Çikolata ve toz şeker taneleri tamamen eriyene kadar iyice karıştırıyoruz ve hazırladığımız bu karışımı, bir süre soğumaya bırakıyoruz. Bu sırada ayrı bir kabin içine bisküvileri kırıyoruz. İçine süt, kakao ve kavrulmuş file badem ekleyerek karıştırıyoruz. Hazırladığımız çikolatalı, tereyağlı karışımı da bisküvili karışımın içine azar azar ilave ediyoruz. Son olarak, hazırladığımız harcı, minik toplar haline getiriyoruz. Rendelenmiş hindistancevizine batırdıktan sonra servis ediyoruz.