



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI TOPLAR

- 7-8 adet
- 2 adet yumurta akı
- 3/4 su bardağı tozşeker
- 1 çorba kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu reçeli
- 1 su bardağı iri çekilmiş ceviz
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- Yarım su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
- 1 paket kakaolu petitbeure bisküvi
- 20-30 gram bitter çikolata
- 1 çorba kaşığı margarin

Yumurta aklarını çırpalım. Üzerine azar azar tozşekeri ilave ederek, çırpmaya devam edelim. İçine portakal kabuğu reçelini, cevizi, 1 tatlı kaşığı tarçını, kuru üzümü ekleyelim ve karıştıralım. Ayrı bir kaptaki bisküvileri toz haline gelene kadar dövelim ve portakallı karışıma ilave edelim. Eğer malzememiz katı ise üzerine, çok az süt ilave edelim. Daha sonra karışımdan iki ceviz büyüklüğünde parçalar koparalım. Bu parçalara yuvarlak şekiller verelim. Bitter çikolatayı bir tavaya alalım. Üzerine 1 çorba kaşığı margarini ekleyelim, benmari usulü eritemiz. Topları çikolataya batırıp, çıkaralım. Servis tabağına dizip, buzdolabında en az 4-5 saat bekletip, servis yapalım.