



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA TOPLARI

1.5 paket potibör bisküvi
3 kaşık kakao
10-15 tane ufalanmış ceviz içi
1 çay bardağı pudra şekeri
Yeteri Kadar hindistancevizi
Yarım margarin (eritilmiş)
Alabildiğince süt
İstedığınız kadar çikolata sosu

Öncelikle derin bir kapta bisküvilerimizi ufalıyoruz, ardından içine sıraya ceviz pudra şekeri kakaoyu ekliyoruz. daha sonra erittiğimiz margarini üstüne döküp karıştırıyoruz bisküvilerimiz hafif ıslak kıvama geliyor, daha sonra alabildiğince süt koyuyoruz ve tatlımız hamur kıvamına geliyor, kopararak küçük top haline getiriyoruz daha sonra 5 dk dolapta bekletiyoruz, bu sırada bir tencerede hazır çikolata sosumuzu yapıyoruz (kendi tarifine göre) dolaptan çıkardığımız topları sosa buluyoruz ve yine donması için 7-8 dk dolapta tutuyoruz, çıkarıp bu sefer her topumuzu hindistancevizine buluyoruz ve yine dolaba koyarak 1 saate yakın bekletiyoruz.