



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOTOP

2 paket petibör bisküvi
1 adet yumurtanın akı
Yarım su bardağı süt
1 portakal kabuğunun rendesi
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı kakao
1 paket glazür veya bitter çikolata
Yarım su bardağı şeker

Bisküvileri elinizle kırıp, mutfak robotunda un haline gelene kadar öğütün. İçine yumurta akı, şeker, süt, portakal kabuğu rendesi, tarçın ve kakaoyu ekleyip elinizle yoğurarak hamur haline getirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp avuç içinizde yuvarlaklaştırın. Glazür veya bitter çikolatayı küçük bir tavaya koyun. Tavayı su dolu başka bir tencerenin üzerine koyarak çikolatanın benmari usulü erimesini sağlayın. Hamur toplarını erimiş çikolatanın içinde yuvarlayıp servis tabağına alın. Yarım saat kadar dinlendirdikten sonra servis yapın.

