



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOTOP

Emine Beder

2 adet yumurta akı
3/4 su bardağı tozşeker
1 çorba kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın
Yarım su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
1 paket kakaolu petitbeure bisküvi
2 paket bitter çikolata (185 gr.)
1 çorba kaşığı margarin

Ön hazırlık olarak yumurta aklarını çırpalım. Üzerine azar azar tozşekeri ilave ederek, çırpmaya devam edelim. İçine portakal kabuğu, cevizi, 1 tatlı kaşığı tarçını, kuru üzümü ekleyelim ve karıştıralım. Ayrı bir kapta 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 bir çorba kaşığı margarini ekleyelim, benmari usulü eritelim. Topları çikolataya batırıp, çıkaralım. Servis tabağına dizip, buzdolabında en az 4-5 saat bekletip, servis yapalım.