



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİKOTOP

- 4 su bardağı toz şeker
- 1 çorba kaşığı portakal kabuğu
- 185 gr çikolata
- 1 paket petibör bisküvü
- 2 adet yumurta akı
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz
- 0,5 su bardağı kuru üzüm
- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı

Ön hazırlık olarak yumurta aklarını çırpalım. Üzerine azar azar tozşekeri ilave ederek çırpmaya devam edelim. İçine portakal kabuğu ceviz bir tatlı kaşığı tarçını kuru üzümü ekleyelim ve karıştıralım. Ayrı bir kaptaki bisküvileri toz haline gelene kadar dövelim ve portakallı karışıma ekleyelim. Eğer malzememiz katı ise üzerine çok az süt ilave edelim daha sonra karışımdan iki ceviz büyüklüğünde parçalar koparalım. Bu parçalara yuvarlak şekil verelim bitter çikolatayı bir tavaya alalım üzerine bir yemek kaşığı margarini ekleyelim. Benmari usulü eritemiz topları çikolataya batırıp çıkaralım servis tabağına dizip buzdolabında en az 4-5 saat bekletip servis yapalım.