



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOTOP

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

Yumurta akı çırpılır. Üzerine azar azar toz şekeri ilave edilir. Çırpılır. İçine portakal kabuğu, cevizi, 1 tatlı kaşığı tarçın, kuru üzüm eklenir, karıştırılır. Bisküviler toz hale getirilir. Ona portakallı karışım ilave edilir. Karışımdan iki ceviz büyüklüğünde parçalar koparalım, yuvarlayalım. Bitter çikolatayı tavaya alalım. Üzerine 1 çorba kaşığı margarin ekleyelim ve benmari usulü eritemiz. Topları batırıp çıkartalım. Buzdolabında 4-5 saat bekletip servis yapalım.