



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI ÇİKİTOP

- 3 adet elma
- 2 paket kavrulmuş bisküvi
- 1 su bardağı ceviz ya da fındık
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 paket çikolata sosu

Kabuklarını soyduğunuz elmaları rendeleyin. Bisküvileri robot yardımıyla iyice ufalayın. Bir kabın içine elmaları, bisküvileri, ufalanmış ceviz ya da fındıkları koyup üzerine tarçını ilave edin. Hazırladığınız harcı güzelce yoğurduktan sonra elinizle küçük yuvarlak şekiller verin. Çikolata sosunu topların üzerine dökün. Dilerseniz üzerini Hindistan cevizi ile süsleyin. Elmalı çikotoplarınızı buzdolabında 2 saat dinlendirin.

