



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI TOP KUPLAR

- 1 ½ Paket Pötibör Bisküvi (265g)
- 2 Çay Kaşığı Pakaya Kakao (10g)
- 1 Çay Bardağı Süt (100ml)
- 1 Paket Pakmaya Krem Şanti
- 1 Su Bardağı Soğuk Süt (100ml) (Krem Şanti için)
- 1 Paket Pakmaya Çikolatalı
- 2 Su bardağı Süt (200ml)(Çikolatalı Sos için)
- 2 Adet İri Rendelenmiş Orta Boy Elma
- ½ Çay Bardağı Dövülmüş Ceviz (20g)
- ½ Çay Kaşığı Toz Tarçın (1g)

Rendelenmiş elmaları bir karıştırma kabına aktarın. Üzerine elle ufaladığınız veya rondoda çok kısa çektiğiniz bisküvileri ekleyin. Kakao, 1 çay bardağı süt, ceviz ve tarçını da ilave ederek elle yoğurun.

Ele yapışmasını önlemek için arada elinizi su ile ıslatıp, ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlayın ve cam bir tepsiye dizin.

Cam tepsiyi buzluğa koyun ve 30 dakika bekletin. Pakmaya Çikolatalı Sos'u, paketteki tarifine göre, 2 su bardağı süt kullanarak pişirin.

Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun. Paketteki tarife uygun olarak, bir çırpma kabına 1 su bardağı soğuk sütü koyun, toz Krem Şanti ekleyerek mikser ile önce düşük sonra hızlı devirde 3 dakika çırparak hazırlayın.

Hazırladığınız Krem Şantiyi, kup veya dondurma bardaklarının dibine paylaşın. Üzerine bisküvi toplarından koyup, çikolatalı sos dökün. Buzdolabında bekletin ve soğuk servis edin.

