



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETİ BURÇAK İLE ÇİKOLATA TOPLARI

- 2 paket (140 gr) Eti Burçak Bisküvi
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1 bardak süt
- 2 paket Eti Sütlü Çikolata
- 1 paket Eti Karam Bitter Çikolata

Sütü bir sos tenceresinde yarıya inene kadar kısık ateşte çekirin. Bir robotta bisküvileri un kıvama gelene kadar çekin. Eritilmiş tereyağını ve çekirilmiş sütü (süzerek) ekleyin. Macun kıvamına gelene kadar robotta çekin. Bir kaba aktarın buzdolabında yarım saat bekletin. Küçük toplar halinde şekillendirin ve eritilmiş sütlü çikolatayla tamamen kaplayın. Üzerine eritilmiş bitter çikolata gezdirin ve 2 saat buzdolabında bekletin.

