



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI VE ERİKLİ ÇİKOLATA TOPLARI

<https://www.elele.com.tr>

210 g fındık
170 g çekirdeği çıkarılmış kuru erik
70 g fındık ezmesi
2 çay kaşığı vanilya özütü
80 g eritilmiş bitter çikolata
24 adet fındık (Ortasına koymak için)
Kaplamak için:
1 yemek kaşığı bitkisel yağ
170 g eritilmiş çikolata

Fındıkları mutfak robotunda iyice parçalanana kadar çekin, yarısını ayırın. Kalanına kuru erikleri, fındık ezmesini, vanilya özünü ve çikolatayı ekleyerek güzelce karışana kadar tekrar çekin. Karışımın 1/2'er tatlı kaşığı kadar alarak her birinin ortasına 1 tane fındık yerleştirerek 24 adet top oluşturun. Kaplama için ayırdığınız çikolatayı ve yağı bir kasede karıştırın. Yaptığınız topları teker teker çikolataya batırın. Fazlalığı atmak için hafifçe vurun. Ayırdığınız çekilmiş fındıkları üzerlerine serpiştirin ve 30 dakika kadar buzdolabında bekletip iyice soğuduktan sonra servis yapın.

