



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FISTIKLI ÇİKOLATA TOPLARI

2 paket petibör bisküvi  
125 gr. tereyağı  
90 gr. sütlü çikolata  
1/2 su bardağı dövülmüş antepfıstığı  
4 yemek kaşığı toz şeker  
1/2 su bardağı süt  
3 tatlı kaşığı kakao  
Süslemek için:  
1 su bardağı antepfıstığı tozu

Tereyağını bir sos tenceresine alıp üzerinde oluşan köpükleri kenara ayırarak kısık ateşte ısıtıyoruz. Ardından ocağın altını kapatıp çikolatayı ufak parçalar halinde içine ekliyoruz. Toz şekeri de bu aşamada ekliyoruz, eritip soğutuyoruz. Diğer yandan ayrı bir kabın içine bisküvileri kırıyoruz. İçine süt, kakao ve toz antep fıstığı ekleyerek karıştırıyoruz. Hazırladığımız çikolatalı, tereyağlı karışımı da bisküvili karışımın içine azar azar ilave ediyoruz. Son olarak, hazırladığımız harcı, minik toplar haline getiriyoruz. antepfıstığı tozuna batırdıktan sonra servis ediyoruz.