



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞITTA TOP KANEPELER

250 gr kestane
2 yemek kaşığı pudra şekeri
2 yemek kaşığı kakao
5 yemek kaşığı su
Yarım paket vanilya
2 yemek kaşığı tereyağı
Rendelenmiş siyah ve beyaz çikolata
Hindistancevizi

Kestaneleri az suda yumuşayınca kadar haşlayın. (düdüklü tencerede 20 dakika haşlanabilir.) Kabuklarını soyup, çatalla iyice ezin. Kestane püresine kakao, pudra şekeri, vanilya, tereyağı, ılık suyu ilave edin ve yoğurun. (Kakao hamurun nemini alacağından, kuru olursa azıcık daha ılık su ilavesi yapabilirsiniz.) Hamurdan cevizden ufak bezeler koparın ve elinizde yuvarlayın. Topları çikolata rendesine ve hindistancevize bulayın, kağıtlara yerleştirin. Buzdolabında 1 saat kadar beklettikten sonra servis yapabilirsiniz.

