



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU TOPLAR

125 gram margarin
2,5 su bardağı süt
1,5 su bardağı toz şeker
4 yemek kaşığı kakao
2 paket pötiör bisküvi
1 yemek kaşığı hindistancevizi
1 yemek kaşığı toz fıstık
1 yemek kaşığı toz ceviz

Tencerede tereyağını eritin. İçine kakao ilave edip, süt ve şeker koyup, karıştırın. Kaynayınca ocağın altını kapatın ve büyük bir kaseye alın. Kakaolu karışım soğumadan bisküvileri içine ufalayın ve yoğurun. 10 dakika bekletin.

Küçük tabakların içine hindistancevizi, toz fıstık ve ceviz koyun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde toplar yapın. Topların üçte birini hindistancevizine bulayın. Kalan topların yarısını ceviz, yarısını da fıstığa bulayın. Buzdolabında bekletip servis yapın.

