



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEZZETLİ KADAYIF TOPLARI

120 gr Ülker Bitter pul çikolata
80 gr Ülker Beyaz pul çikolata
100 ml krema
200 gr tel kadayıf

Kadayıfı ince kıyın ve bir tavada rengi kahverengi olana kadar kavurun. Kavrulmuş kadayıfı derin bir kase içine alın.

Diğer yanda kremayı bir sos tenceresinde ısıtın. Ülker Bitter Pul Çikolata ve Ülker Beyaz Pul Çikolata'yı ekleyip ocaktan alın, çikolatalar eriyene kadar karıştırın.

Erimiş çikolatayı kadayıfın üzerine döküp iyice karıştırın. Daha sonra küçük parçalar alıp yuvarlayın ve yağlı kağıt üzerine dizin. Buzdolabında bir süre soğuttuktan sonra servis yapın.

