



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU TOPLAR

Malzemeler (6 kişilik):

200 gr. beyaz çikolata

1 orba kaşığı krema

1 orba kaşığı limon suyu

1 adet rendelenmiř limon kabuęu

1 su bardağı mısır gevreği

Yapılışı:

Beyaz çikolatayı benmari usulü eritin. Eriyen çikolataya 1 çorba kaşığı krema ekleyip, karıştırın. 1 çorba kaşığı limon suyunu, rendelenmiş limon kabuğu ve 1 su bardağı mısır gevreğini çikolataya katıp, tekrar karıştırın.

ikolatalı karışımdan parçalar koparın ve küçük toplar yuvarlayın. Bir tepsiyi yağlı kâğıtla kaplayın ve üzerine yuvarladığınız küçük topları sıralayın. Bu şekilde buzdolabında 2-3 saat kadar bekletip, dondurun. Dolaptan çıkardıktan sonra servis yapın.