



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEMBE TOP KANEPELER

- 1,5 paket burçak bisküvi
- 5 yemek kaşığı labne peyniri
- 1 tatlı kaşığı gıda boyası
- 80 gram sütlü çikolata
- 1 çay bardağı süt
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Bisküvileri rondodan çekip, genişce bir kap içerisine alıp, tereyağı, labne peyniri ekleyip karıştırıyoruz. Azar azar süt ilave ederek hamur yoğuruyoruz. Gıda boyasını da ekleyip, iyice karıştırdıktan sonra, ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp yuvarladıktan sonra servis tabağına alıyoruz. Çikolatayı benmari usulü eritip, topların üzerine gezdirip, süsleyip biraz dolapta beklettikten sonra servis yapıyoruz.

