



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRAMİT PASTA TOPLARI

250 g Bisküvi
75 g Tereyağı
2 Çorba Kaşığı Kakao
150 ml Süt
150 ml Damla Çikolata
Sos İçin:
1 Çorba Kaşığı Kakao
1 Çorba Kaşığı Hindistan Cevizi

Tereyağını derin bir tencereye alıp eritem. Eriyen tereyağına, süt ve kakao ilave edip karıştırarak kıvam almasını sağlayalım. Bisküvileri kırıp sütlü karışıma ekleyelim ve kaynayana dek karıştıralım. Karışım soğuduktan sonra, damla çikolata ekleyip ceviz büyüklüğünde parçalar kopartalım ve yuvarlayarak şekil verelim. Piramit toplarını pudra şekerine ya da Hindistan cevizine bulayalım. Buzdolabında soğumasını bekledikten sonra servis yapalım.