



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRALİNLİ TOPLAR

1/3 su bardağı kabukları soyulmuş, kavrulmuş badem (ince kıyılmış),
1/3 su bardağı dövülmüş fındık,
1/3 su bardağı tozşeker,
1/3 su bardağı su,
250 gram sütsüz çikolata,
4 çorba kaşığı margarin,
1/3 su bardağı krema,
2 adet yumurta sarısı,
1 çorba kaşığında eritilmiş 1 çay kaşığı granül kahve,
çeyrek su bardağı kakao

Bir fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayın. Fındıkları tepsiye dizin. Ufak bir tencerede su ve şekeri kaynatmadan, şeker eriyinceye kadar karıştırın.

Kaynama noktasına geldiğinde ateşi kısın ve şekerli su sarı bir renk alıncaya kadar ocakta tutun. Bu sıcak şerbeti tepsideki fındıkların üzerine boşaltın ve soğumasını bekleyin. Plaka haline gelen fındıklı ağdayı küçük parçalara ayırın. Mutfak robotunda çekin. Hazırladığınız bu pralini bir kenara alın.

Çikolata ve margarini ufak bir tencereye alın. Kısık ateşte çikolata eriyene dek karıştırın. İçine yumurta sarılarını, kremayı ve eritilmiş kahveyi ilave edin. Yumuşak bir karışım elde edene dek karıştırmaya devam edin. Oda sıcaklığında soğutun. Pralinle karıştırın.

Karışımından bir buçuk tatlı kaşığı alarak yuvarlayın. Fındık büyüklüğünde toplar yapın. Kakaoda yuvarladıktan sonra servis yapın.