



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOP TOP ÇİKOLATA

Malzemeler

2 paket Ülker pötibör bisküvi,
1 bardak İçim süt,
100 gr Teremyağ (oda sıcaklığında yumuşamış),
1 paket Ülker kakao (50 grlık paketlerden),
4 kaşık Bizm Mutfak Pudra Şekeri,
1 bardak ezilmiş ceviz içi,
Üzeri için: 1 paket hindistancevizi

Hazırlanışı

Bisküvileri elle toz gibi ufalayın. Üzerine kakao, ceviz içi, pudra şekeri (yani kuru malzemeleri) ekleyip kaşıkla karıştırın. Üzerine sütü ve margarini de ekleyip elle yoğurun. hindistancevizini yaygın bir tabağa dökün. Yoğurduğunuz bisküvili harcı ceviz büyüklüğünde yuvarlayın. Ele yapışmaması için elinizi sık sık suya batırın. Yuvarlanan ceviz büyüklüğündeki topları hindistancevizi tabağına alıp tabağı ileri geri sallayın böylece topların her yerine hindistancevizi bulanacaktır. Tüm bisküvileri böyle yaptıktan sonra buzlukta birkaç saat bekletin. İsterseniz kürdan batırarak servis yapabilirsiniz.
