



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TOPLU ELMALAR

2 paket sade petibör  
3 elma  
2 kaşık pudra şekeri  
Yarım paket margarin  
3 yemek kaşığı un  
1 çay bardağı şeker  
3 su bardağı süt  
3 yemek kaşığı kakao  
1 yemek kaşığı hazır çikolata sosu  
Dövülmüş fıstık, fındık veya ceviz

Elmaları soyup rendeleyelim, üzerine bisküvileri elimizle kırarak çok fazla parçalamadan ekleyelim. Pudra şekerini de ekleyerek yoğuralım(kullandığınız elma çok sulu olursa biraz daha bisküvi ekleyebilirsiniz; çok sert olursa biraz süt katabilirsiniz). Hazırladığımız bu harcı 15 dk dinlendirmek için buzdolabına alalım bu arada sosu hazırlayalım önce bir tencerede margarini eritelim. Kakao ve unu ekleyelim, bir iki kez un kokusu çıkana kadar çevirelim. Daha sonra azar azar sütü ilave edelim, kısık ateşte sosu kaynayana kadar karıştıralım. Kaynamaya başlayınca şekeri ve 1 yemek kaşığı hazır çikolata sosunu ekleyerek 2 dk daha kaynatalım. Ocaktan alıp soğumaya bırakalım. Ardından dolapta dinlendirdiğimiz harcı çıkaralım, küçük parçalar koparıp elimizde yuvarlayalım. Yaptığımız topları sosa ardından dövülmüş fıstık fıstık karışımına bulayalım. Hazırladığımız elma toplarına birer kürdan batırarak buzdolabında 2 saat dinlendirelim