



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ TOPLAR

10-15 adet iri taneli siyah üzüm
5-6 çorba kaşığı süt
5 adet pötibör bisküvi
250 gram soyulmuş badem
2,5 su bardağı su
250 gram tozşeker
100 gram tozşeker
100 gram bitter çikolata
1 çorba kaşığı acı kakao

Üzümleri iyice yıkayın ve kurulayın. Ortadan ikiye bölerek çekirdeklerini çıkarın ve tekrar kapatın. Üzüm tanelerini bir tabağa koyun. Üzerlerine rom gezdirin ve 1-2 saat üzümleri dinlendirin. Bisküvileri ufalayarak un haline getirip üzümleri çıkarttığınız sütle bisküvileri ıslatın. Bir tencerede iki buçuk bardak suyu tozşekerle birkaç dakika kaynatın. Ateşten alın ve üzerine soyulup ince ince kıyılmış bademleri ekleyin. Ardından kakao ve ıslatılmış bisküvileri katın. Bu malzemelerin üzerine çikolatayı rendeleyip katın ve karıştırın. Eğer çok sıcaksa hafif ılımasını bekleyin. Bu hamurdan küçük parçalar koparın. Avucunuzda yassılaştırıp içine üzüm koyun ve üzümün her tarafını hamurla kaplayın. Buzdolabında 1 saat kadar soğuttuktan sonra servis yapın.

