



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ TOPLAR

2-3 kişilik

10-15 adet iri taneli siyah üzüm

5 adet pötibör bisküvi

250 gram soyulmuş badem

2,5 su bardağı su

250 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. Bisküvileri ufalayın. Bir tencerede iki buçuk bardak suyu tozşekerle birkaç dakika kaynatın. Sonra ateşten alın. Üzerine kabukları soyulup ince kıyılmış bademleri ekleyin. Ardından kakao ve ufalanmış bisküvileri katın. Bu malzemenin 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.