



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ TOPLAR

1 kase dondurulmuş vişne
1 paket petibör bisküvi
1 tatlı kaşığı tarçın
1 su bardağı dövülmüş fındık
Sosu için:
2 yemek kaşığı kakao
1 yemek kaşığı nişasta
1 çay bardağı toz şeker
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
70 gr. bitter çikolata

Vişneleri eziyoruz ve suyunu iyice sıkıyoruz. Bisküvileri ufalıyoruz ve tüm malzemeyi bir kaptan yoğuruyoruz. Harçtan elimizle minik toplar yapıyoruz. Sosu için; kakao, nişasta ve toz şekeri, içine yavaş yavaş su ekleyerek çırpıyoruz. Ocağın üzerine koyup yavaş yavaş süt ilave ediyoruz. Kırılmış bitter çikolatayı ekleyip erimesini sağlıyoruz. Soğuyunca topların üzerine sosu dökerek servis ediyoruz.