



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU KAYISI

7 adet kayısı
14 adet kesme eker
3 orba kaşığı krema
80 gr. bitter çikolata
1 tatlı kaşığı kakao
Yarım ay bardağı su
1 su bardağı krem anti

Kayısları ikiye bölün, çekirdeklerini çıkarın. Fırını 180 dereceye ayarlayın. Kayısların ortasına kesme eker koyun. Fırına koyup, eker eriyip, kayıslar da yumuşayınca fırından çıkarın. Kremayı ve çikolatayı tavaya alın ve eritin. Su ve kakaoyu da ekleyin. Servis tabağıının zeminine hazırladığınız bu sosu dkn. Ortalarına kayısları yerleştirin. Üzerlerine krem anti sıkın.