



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI VE ÇİKOLATALI TATLI PİDE

Hamuru için:

2 su bardağı un

50 gr tereyağı (oda ısısında yumuşamış)

2 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri (tepeleme)

1 çay bardağı süt

1 çay kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

1 çorba kaşığı ince çekilmiş badem içi

Üzeri için:

Yarım paket Pakmaya Sütlü Parça Çikolata

7-8 adet taze kayısı

1 paket Pakmaya Meyveli Sos (Orman meyveli)

1 su bardağı su

1 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Hamuru için tüm malzemeyi yoğurma kabına alın. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurun üzerini streç film ile kaplayıp buzdolabında yarım saat bekletin.

Hamuru tezgaha alıp elinizle veya merdane yardımı ile en fazla 1 cm kalınlığında açın.

Hamuru yağlı kağıt serili fırın tepsisine yayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin.

Hamur 15 dakika pişince çekirdekleri çıkartılmış kayısı parçaları ile Pakmaya Sütlü Parça Çikolataları serpin.

5-10 dakika daha pişirin.

Sosu için Pakmaya Meyveli Sosu paketinden sos tenceresine dökün. Suyu ekleyin. Orta ateşte birkaç taşım kaynatın. Ocaktan alın, sosunuz hazırdır.

Hamuru fırından alın. Meyveli sos dökün, az Pakmaya Pudra Şekeri serpin. Ilık ılık servis yapın.

