



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KAYISI SEPETİ

16 iri kayısı
6 küçük acıbadem kurabiyesi
2 çorba kaşığı pudraşeker
2 çorba kaşığı kakao
1 çorba kaşığı çekilmiş badem
1 tatlı kaşığı margarin
1 kahve fincanı file badem
Birkaç taze nane yaprağı
2 çorba kaşığı iri kıyılmış antepfıstığı

Kayısları yıkayıp ortadan ikiye kesin ve çekirdeklerini çıkarın. Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın. Acıbadem kurabiyelerini ufalayın.

Kayısların içlerini hafifçe oyarak çıkarın. Elde ettiğiniz içleri bir kaseye alın. Ufalanmış acıbadem, pudraşeker, kakao ve çekilmiş bademi ilave edip karıştırın.

Fırın tepsisini margarinle yağlayıp kayısları dizin. Hazırladığınız kakaolu karışımı kayısların içine paylaştırıp üzerlerine birer tane file badem yerleştirin. Sıcak fırına verip 20 dakika pişirin. Oda ısısında soğumaya bırakın. Servis tabağına alıp antepfıstığı serpin ve nane yapraklarıyla süsleyip servis yapın.