



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BASİT KAYISI DRAJESİ

- 10 adet kuru kayısı
- 1 paket kare çikolata
- 1 tatlı kaşığı kaliteli tereyağı

Kuru kayısılar çok güzel yıkanıp kurulandıktan sonra her biri bıçakla artı şeklinde kesilir. Bu şekilde 40 adet kayısı parçası elde edilir. Cam bir kaseye çikolata kırılarak konur, üzerine tereyağı ilave edilir. Kase, kaynamakta olan suyun üzerine yerleştirilir. (ben mari usulu) Çikolata ve tereyağı eriyip sıvılaşınca ateşten alınır. Kayısı parçaları erimiş çikolatanın içine atılır. Bir maşa yardımıyla çikolatanın içinden alınır, yağlı kağıdın üzerine bırakılır. Tam olarak kuruyunca şeker tabağına konarak ikram edilir.

---