



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KAYISI DOLMASI

20 adet kuru kayısı
20 parça ceviz içi
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı su
1 adet kare çikolata

Kayıslar yarım saat kadar ılık suda bekletilir. Sonra her kayısının içine bir ceviz konur, tencereye dizilir. Üzerine şeker ve su konur. Kısık ateşte yarım saat pişirilir. Tencerenin içinde soğuması beklenir. Sonra servis tabağına çıkarılır. Çikolata Benmari usulu eritilir , kayısı dolmalarının üzerine gezdirilir. Çikolata donunca servise sunulabilir.