



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇİKOLATALI KAYISI

20 adet kuru kayısı
200 gr bitter çikolata
1 orba kaşığı tereyağı

Kuru kayısılar 1 saat kadar ılık suda bekletilir. Sonra süzgece çıkarılır ve peçeteyle iyice kurulanır. Çikolata parçalara ayrılır, bir kaba konur. Üzerine tereyağı bırakılır ve çok kısık ateşte sürekli karıştırarak eritilir. Kaysılar ikolatalı karışıma batırılır. Bir ızgaranın üzerine çıkarılır ve donana kadar beklenir. Şekerliğe konarak takdim edilir.