



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KAYISI

1 su bardağı Kayısı
3 çorba kaşığı Şeker
1 çay bardağı su
1 paket Bitter Çikolata
4 çorba kaşığı Krema
1/2 su bardağı süt
1 çorba kaşığı Kakao
Biraz hindistancevizi

1 su bardağı kayısıyı bol suda yıkayın. 2 çorba kaşığı sekerle 1 çay bardağı suyu bir tencereye alın. Kayısıları da tencereye koyup pişirin. Servis tabağına alıp soğutun. Bu arada bitter çikolata,krema, yarım su bardağı süt, 1 çay kasığı kakao ve 1 tatlı kaşığı şekeri ocakta ısıtın. Çikolata eriyince kayısıların üzerine gezdirin. En üste de hindistancevizi serpip, soğuk servis yapın.