



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KAYISI DOLMASI

Malzemeler:

- 15-20 adet iri kuru karısı
- 10 adet pötibör bisküvi
- 2 çorba kaşığı pudra şekeri
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı kakao
- 3 çorba kaşığı süt
- 1 avuç çekilmiş ceviz

Hazırlanışı:

Kayıslar kaynar suya atılır, şişene dek pişirilir, süzgece çıkarılır. Ufalanmış bisküvi, şeker, tereyağı, ceviz, kakao, süt iyice karıştırılır. Hazırlanan iç, ikiye ayrılmış kayıslara doldurulur. Yağlı kağıt serilmiş fırın kabına dizilir. 180 derece fırında 15-20 dakika pişirilir.