



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISI TERRİN (MALATYA)

10 yumurta  
300 gr beyaz çikolata  
500 gr çırpılmış şanti  
1.5 çay bardağı toz şeker  
200 gr kayısı püresi  
5 yaprak jelatin  
2 yemek kaşığı margarin

Yumurta ve toz şekerini çırpın ve 2 yemek kaşığı margarini ayrı bir tavada eriterek benmaride eritilmiş çikolataya ilave edin ve karıştırın. Soğuk suda yumuşattığınız jelatinleri, kayısı püresini, çırpılmış şantiye ekdeyin. Elde ettiğiniz son karışımı, erimiş çikolatalı karışıma ekleyin, karıştırın. Hazırladığınız karışımı kalıplara doldurarak 30 dakika buzdolabında dindenlirin. Dilediğiniz şekilde süsleyerek servis yapın.



Fotoğraf "acı reçete" tarafından gönderildi. 27.08.2016