



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI CEVİZLİ ŞEKERLEME

Elif Korkmazel

- 10 adet pötibör bisküvi
- 20 adet kayısı
- 1 su bardağı ince çekilmiş ceviz
- 1 adet muz
- 1 çay bardağı pudraşekeri
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı kakao

Kayısıları akşamdan suda bekletin. Cevizin içinden 3 çorba kaşığını kenara ayırın. Kayısıların 10 adeti ve diğer malzemeleri robota koyup birlikte çekin. Hazırladığınız karışımdan sıkma pompası ya da elinizle minik şekerlemeler yapın. Şekerlemeleri cevizle bulayıp dolapta 1 saat bekletin. Kalan kayısıları ikiye bölüp servis tabağına döşedikten sonra şekerlemeleri üzerine yerleştirip servis yapın.

