



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI ÇİKOLATA

300 gram gün kurusu kayısı
1 çorba kaşığı tepeleme kakao
1 tatlı kaşığı tepeleme tarçın
2 çorba kaşığı tahin
1 çay bardağı çekilmiş badem veya fındık içi
Üzeri için:
Mavi haşhaş

Kayısıları yıkayıp bir taşım kaynattıktan sonra süzün ve bir kaba alın. Kakao, tarçın ve tahini ekleyip blenderden geçirin. Püre kıvamına gelince badem veya fındık ekleyip spatula ile iyice karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı pişirme kağıdı ile sucuk şeklinde rulo yapın. Form verdikten sonra açıp tüm yüzeye mavi haşhaş dökün. Pişirme kağıdı ile tekrar sarın, derin dondurucuda en az 6 saat bekletip servis yapın.

