



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU ÇİKOLATALI TERİN

10 adet armut
1 kg eker
400 gr tereyağı
1 kg bitter çikolata
1 kg ekersiz krema
1 kg kestane ekeri
10 adet yumurta
2 adet çubuk tarçın
5 adet tane karanfil
2 adet defne yaprağı

Armutları soyup ilerini aldıktan sonra bütün halde su, 300 gr. eker ve defne yaprağıyla kaynatarak haşlayın. Yarım litre suyu, tarçın ve karanfille beraber kaynatın. 200 gr. eker, 5 adet yumurtayı karıştırın. Kaynayan karışımına tereyağını ekleyin. Daha sonra yumurta karışımına ilave ederek szn ve dondurma makinasına alın. Kremayı kaynatın, erimiş çikolatayı ekleyin. Yumurta ve ekeri karıştırın, bütün malzemeyi birleştirip fırında pişirin.

