ÇİKOLATA SOSLU ARMUT

4 adet soyulmuş armut
1 limon suyu
1 çaykaşığı vanilya esansı
3 çorbakaşığı tozşeker
Çikolatalı sos için:
5 çaykaşığı tereyağı (veya margarin)
175 gram bitter çikolata

Armııtları ikiye bölün ve çekirdeklerini temizleyin. Kararmamaları için üzerlerine limon suyu dökün. Vanilya ve şekeri yarım litre suya katın ve şeker eriyene kadar ısıtın. Armutları şekerli suya koyun ve bir taşım kaynattıktan sonra yarım saat soğumaya bırakın.
Sosu hazırlamak için, çikolatayı, tereyağı (veya margarin) 6 çorbakaşığı armut suyuyla eritin. Tencerenin altını kapatıp karıştırın.

© lezzetler.com tarif no:1867 • adı:Çikolata Soslu Armut • gönderen:Şimal Yıldızı • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:24