



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ÇİKOLATALI ARMUT FLAMBE

- 6 adet ½ armut (temizlenmiş)
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı pudra şekeri
- 6 çorba kaşığı çikolata sos (benmari usulü eritilmiş bitter çikolata)
- 2 çorba kaşığı badem içi

Ocak misafir önünde yakılır tava konularak ısıtılır. Tereyağı ilave edilerek yakmadan eritilir. Armutlar ilave edilerek her iki tarafı da yağda kızartılır. Üzerlerine pudra şekeri serpilerek karıştırılır. Dessert tabaklarına alınarak üzerlerine çikolata sos konularak badem içi serpilerek servis edilir.

---