



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU ARMUT TATLISI

4 ad. Armut
100 gr. Çikolata
400 gr. Çay kremi
100 gr. Frambuaz sos
100 gr. Kayısı sos
Şurup:
1 lt. Su
400 gr. Toz şeker
1/2 Limon.

Armutlar soyulup, içi oyulur. Şurupta pişinceye kadar kaynatılır ve soğumaya bırakılır. 100 gr. portakal suyu, 15 gr. kuru çay ile kaynatılıp, süzülür ve soğumaya bırakılır. Sonra 200 gr. krem patiseri ve 200 gr. krem şanti ile karıştırılıp, hazırlanmış olan armutların içine doldurulur. Erimiş olan çikolata sosu batırılıp, frambuaz ve kayısı sos ile servis edilir.