



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUT ADDİSABABA

Bir kuşaneye 1 çorba kaşığı tereyağı, 3 kaşık un, 3 kaşık toz şekeri, 2 kaşık kakao ve bir fincan soğuk süt koyunuz ve bunları iyice karıştırarak birbirine iyice yediriniz. Sonra üzerine tahta bir kaşıkla karıştırdığınız bu karışımın kaynamış ve ılıtılmış yarım kilo sütü azar azar dökünüz. Dörtte bir limonun suyunu da karıştırdıktan sonra bu çikolatalı kremayı kaynatınız.

Kaynamaya başlayınca ateşin ısısını azaltınız ve 5 dakika daha pişiriniz. Sonra bu kremayı 5 küçük kâseye bölerek boşaltınız. Bu arada bir başka kapta 5 armudu 2 bardak elma ya da armut suyunu 2 fincan toz şekeriyle pişiriniz.

Armutlar pişince herbirini bir kâseye koyarak servis yapınız.

[ML® Dizme Armut Tatlısı için tıklayın](#)
