



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUT TATLISI

3 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
4 Adet armut
1 Paket bitter çikolata
1 Su Bardağı toz şeker

Armutları iyice yıkayın, kabuklarını soyun ve içini oyarak çekirdeklerini çıkarın. Bir fırın poşetinin içine armutları ve toz şekerini ilave edip karıştırın. Poşetin ağzını iyice kapatın ve önceden ısıtılmış 190 dereceli fırında pişirin. Diğer tarafta çikolata ve sana yağını benmari usulü eritip karıştırın. Fırından çıkan armutları servis tabağına alın. Üzerlerine erittiğiniz çikolatayı dökün. Soğuduktan sonra servis yapın.
