



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ ARMUT

4 adet armut
7 çorba kaşığı badem
Yarım su bardağı tozşeker
6 çorba kaşığı tereyağı
90 gram bitter çikolata

Armutları, sapları kalacak şekilde soyun. Çekirdekli kısımlarını kabak oyucusu ile oyarak, alt kısmından çıkarın. Soyulmuş armutların üzerini alüminyum folyo ile kaplayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 50-55 dakika pişirin. Bademleri 1 su bardağı suda haşlayıp süzün ve kabuklarını soyarak mutfak robotundan geçirin. Çekilmiş bademi, 4 çorba kaşığı tereyağı ve şeker ile, bir tavada şeker eriyene kadar kavurun (yağ az gelirse ilave edebilirsiniz). Çikolatayı parçalara bölüp, kalan tereyağını ekleyin ve bir kaseye koyun. Bir tencerenin içine su koyup kaynatın ve çikolatanın bulunduğu bu kabı içine yerleştirin. Bu şekilde benmari usulü eritin (çok katı olursa, biraz sıcak süt ilave edebilirsiniz.) Armutları fırından çıkarıp, biraz ılınmaya bırakın. Bademli karışımı bir kaşık yardımıyla, armutların oyulmuş kısımlarına doldurun. Üzerine hazırlamış olduğunuz çikolata sosunu gezdirip, bademli karışımından koyarak servis yapın.

