



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA ARMUT TATLISI

4 adet armut
5 adet karanfil
1 adet çubuk tarçın
1 su bardağı şeker
3 su bardağı su
4 adet kare milföy hamuru
1 yumurta sarısı
80 gram bitter çikolata

Tencereye suyu koyun ve içine tarçın, karanfil, şeker koyup 2 dakika kaynatın. Armutların kabuklarını soyup bu kaynayan suyun içine atın ve 10 dakika pişirin. Sudan çıkarttığınız armutları soğutun. Milföy hamurlarını un serpilmiş tezgahta biraz büyütün ve her bir armudu bu hamurla kaplayın. Üzerine yumurta sarısı sürüp 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirin. Üzerine çikolata rendesi serpip servis yapın.