



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATA DÜŞKÜNÜ KİRPİLER

<https://www.droetker.com.tr>

3 adet sert armut  
2,5 su bardağı su  
1,5 su bardağı toz şeker

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant  
2,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Süslemek için:

3 su bardağı çekirdeksiz yeşil üzüm  
9 adet karanfil  
80 g bitter çikolata

Armutların içlerini geniş kısmından oyun. Uzun olan kısmının kabuğunu soyun. Geniş bir tencereye sıralayın, üzerlerine su ve toz şekeri ilave edin. Kısık ateşte arada çevirerek 15 dakika pişirin. Süre sonunda tencereden alın ve soğumaya bırakın.

Soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çirpin. Hazırladığınız kremayı soğuyan armutların içine doldurun.

Üzüm tanelerini kürdanlara batırın. Daha sonra bu kürdanları armutların üzerine kirpi dikenine şeklinde yan yana batırın. Karanfilleri göz ve burun kısımlarına yerleştirin.

Bitter çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Armutların sivri kısımlarını çikolataya batırıp çıkararak burun şeklinde kaplanmasını sağlayın. Kalan çikolatayı küçük bir kaseye koyun ve üzümleri batırarak tüketmek üzere kirpi armutların yanında servis yapın.

