



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU ARMUT

<https://migros.com.tr>

6 adet sarı armut
1 adet limon
900 ml. su
150 gr. toz şeker
16 gr. bitter çikolata
150 ml. süt
2 yemek kaşığı krema

Armutların kabuklarını soyun.
Limonu ikiye kesin.
Kabuklarını soyduğunuz armutları yarım limon ile iyice ovun.
Armutları tencereye dizin.
Üzerlerine 900 ml su ekleyin.
150 gr toz şeker armutların üzerine serpin.
Limonun diğer yarısını da tencereye dizdiğiniz armutların üzerine sıkın.
Tencerenin kapağını kapatın ve armutlarınızı yumuşayana kadar pişmeye bırakın.
Küçük bir tencereye su koyun ve suyu ısıtın.
Su iyice ısındıktan sonra tencerenin ağzına kase yerleştirin.
Kasenin içine bitter çikolatalarınızı ilave edin ve çikolatalarınızı bain-marie (benmari) usulü eritin.
Bir tencereye sütü koyun, üzerine 2 yemek kaşığı kremayı ve 2 yemek kaşığı toz şeker ekleyin.
Ardından benmari usulü erittiğiniz çikolatayı da ilave edin ve kısık ateşte karıştırın.
Kısık ateşte hazırladığınız sosu, servis tabağına yerleştirdiğiniz armutların üzerine dökerek son adımı da tamamlayın. Çikolata Soslu Armut hazır!

