



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU ARMUT TATLISI

6 orta boy armut
150 gram toz şeker
700 mililitre su
1 çubuk tarçın
3-4 karanfil
Sos için:
150 gram bitter çikolata
50 mililitre süt
80 mililitre krema
1 tatlı kaşığı tereyağı

Armutların saplarını koparmadan kabuklarını soyun. Alt kısımlarını düz durması için kesin. Su, şeker, tarçın ve karanfili tencereye alın. Armutları ekleyerek orta ateşte 20-25 dakika pişirin. Armutları süzüp servis tabağına dizin.

Sos için, çikolata, süt ve kremayı sos tenceresine alarak eriyinceye kadar pişirin. Tereyağını da ekleyip karıştırın. Sosu armutların üzerine gezdirip servis yapın.

