



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATA SOSLU ARMUT TATLISI

4 adet armut  
1 su bardağı tozşeker  
3 su bardağı su  
4 adet karanfil  
Yarım limonun suyu  
1 çay kaşığı tarçın  
Çikolata sosu:  
1 su bardağı tozşeker  
4 çorba kaşığı kakao  
2 çay kaşığı vanilya  
1 su bardağı su  
1 tutam tuz

Armutların şeklini bozmadan ve sapını kopartmadan kabuklarını soyun. Ardından limon suyuyla her tarafını ovun. Armutları tencereye aktarın, üzerine tozşekeri, suyu ve karanfili ekleyin. 20 dakika pişirip ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Bu arada çikolatalı sos için, tüm malzemeyi bir tencerede çirpin ve ocakta kaynatın. Soğumaya bırakın. Tabakta düz durması için, armutların altından düz bir dilim kesin ve servis tabağına yerleştirin. Armutların bir tarafına krema, diğer tarafına çikolata sosu dökün. Tarçın serpererek servis yapın.