



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://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 ay kaşığı tarçın
Çikolata sosu:
1 su bardağı tozşeker
4 orba kaşığı kakao
2 ay 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 çırpın ve ocakta kaynatın. Soğumaya bırakın. Tabakta düz durması için, armutların altından düz bir dilim kesin ve servis tabağına yerleştirin. Armutların bir tarafına krema, diğeri tarafına çikolata sosu dökün. Tarçın serperek servis yapın.