



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU ARMUT TERİN

1,5 kg büyük boy ve sert armut

Yarım su bardağı toz şeker

1 adet limon

10 adet karanfil

6 çorba kaşığı su

Sos için:

200 gram bitter çikolata

200 ml krema

8 çorba kaşığı toz halinde

Türk kahvesi

Armutların kabuklarını soyup, çekirdek yataklarını temizleyin. Dilimleyip, üzerine toz şeker, limon suyu, karanfil ve su ekleyip 10 dakika kaynatın. İçinden karanfilleri alıp, soğumaya bırakın. Soğuyunca blenderden geçirip, derin dondurucuda 1 saat dinlendirin. Daha sonra yeniden blenderden geçirip, streç filmle kaplanmış kare şeklinde bir kalıba boşaltın. Tekrar derin dondurucuya yerleştirip donana dek bekletin. Sos için kremayı orta boy bir tencereye alın. Kaynama noktasına gelince küçük parçalara bölünmüş çikolatayı ilave edin. Çikolata eriyince toz Türk kahvesini ekleyip, karıştırın. Soğumaya bırakın. Terini servis tabağına alın. Üzerine soğuk sos gezdirin. Dilediğiniz şekilde süsleyip servis yapın.