



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI ARMUT TATLISI

6 Armut
4 Kalıp Çikolata
Kaymak
4 çay kaşığı şeker

Armutlar bütün olarak, sapları üzerinde kalacak şekilde soyulur. Ortaları dip taraftan oyulmak suretiyle çekirdekleri çıkarılır. Çekirdeklerin çıkarıldığı bölüme, Kaymak doldurulur. 24x6 cm.ilk EMSAN pişirme gereci, haşlama kaidelerine uygun olarak hazırlanır. İçi kaymak dolu Armutlar düzgün bir şekilde EMSAN gerecine dizilir. En kısık ateşte haşlama kaidelerine uygun olarak, 10 dakika pişirilir. Diğer bir taraftan, 20x5 cm.lik bir EMSAN gerecine iki parmak su konularak, kaynatılır. İçine çikolata konulmuş, 20 cm.lik Kombi kâşe, tenceredeki sıcak suyun içine oturtularak, çikolatanın erimesi sağlanır. Eritilmiş çikolata, pişmiş Armutların üzerine veya altına dökülerek sıcak servis yapılır.
