



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ARMUTLU SÜTLAÇ

<https://www.droetker.com.tr>

Çikolatalı karışım:

1,5 çay bardağı krema

100 g bitter çikolata

Armutlu karışım:

2 adet sert armut

1 çay bardağı su

2 yemek kaşığı toz şeker

Sütlac:

1 poşet Dr. Oetker Sütlac

3,5 su bardağı süt

0,5 çay kaşığı muskat rendesi

1 çay bardağı iri kırılmış ceviz

Kremayı küçük bir tencereye alın. Kısık ateşte arada karıştırarak ısıtın. Kaynamaya başladığında ocaktan alın, bekletmeden çikolatayı ilave edin ve eriyinceye kadar karıştırın. Oda sıcaklığında bekletin.

Armutları yıkayıp kabuklarını soyun. Çekirdekli kısmını çıkarıp küçük küpler şeklinde doğrayın. Geniş bir tavaya alın, üzerine su ve toz şekeri ekleyip orta ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Suyunu çekince ocağı kısıp ve hafif karamelize oluncaya kadar karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Sütü bir tencereye alın ve üzerine sütlac poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp muskat rendesini ekleyin ve 5 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak 5-10 dakika ılıtın.

Sütlacı, aralara çikolatalı karışım, armut ve ceviz koyarak kupa dolurun. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın. 1-2 saat bekletip servis yapın.

