



## ÇİKOLATALI GREYFURLU AYVALI TATLISI

150 gram bitter çikolata  
3 çorba kaşığı margarin  
4 adet ayva  
1 adet greyfurt  
2 çorba kaşığı Esmer tozşeker

Ayvannın kabuğunu soyup düdüklü tencereye aktarın. Yumuşatmak için 1 su bardağı su ve bir tutam rendelenmiş greyfurt kabuğu ile 5 dakika pişirin. Ayvaları küp küp kesip 2 çorba kaşığı margarin ve 2 çorba kaşığı esmer toz şeker ile tencerede soteleyip tatlandırın. Kalan greyfurtun kabuklarını ve beyaz kısımlarını ayıklayın. Dilimledikten sonra kaynatıp süzün. Bitter çikolatayı yarım çorba kaşığı yağ ile benmari usulü eritin. Pişirdiğiniz küp kesilmiş ayvaları 4 adet kaba paylaşırıp eritilmiş çikolata ve jülyen doğranmış greyfurt kabuğu ile servis yapın.

