



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA ÇİKOLATALI ARMUT TATLISI

Malzeme

- Harcı için:
- 4 adet armut
- 1 adet limonun suyu
- Yarım su bardağı şeker
- Yarım su bardağı file fındık
- Hamuru için:
- 50 g Sana paket
- Yarım su bardağı un
- Yarım su bardağı yulaf
- Yarım su bardağı şeker
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- Yarım su bardağı damla çikolata
- Üzeri için:
- 1 su bardağı krema

Hazırlanışı

Armutların kabuklarını soyup, kuşbaşı doğradıktan sonra kararmamaları için limonlu suda bekletiniz.

Yayvan bir tencerede şekeri, suyunu süzdüğünüz armutları, file fındığı bir taşım pişiriniz.

Pişirdiğiniz soslu armudu ısıya dayanıklı fırın kabına dökün.

Derin bir kâsedede hamuru için gerekli olan tüm malzemeyi karıştırın.

Elde ettiğiniz hamuru armutların üzerine ufalayarak, yayın.

Tatlıyı önceden 185 derecede ısıttığınız fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Pişen tatlıyı sıcak olarak üzerine krema veya dondurma koyup, servis edin.