



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DONDURMALI ARMUT

4 armut, orta boy
25 gr tereyađı ya da margarin
4 yemek kaşığı şeker
75 gr elma şuyı ya da su
1/2 kg vanilyalı çikolata
4 ceviz ya da kıyılmış fındık

Armutları yıkayıp, ortalarını temizleyin. Keskin bir bıçakla, tam ortalarındaki kabuğu kesin. (Enlemesine ve ancak yarık biçiminde bir kesik) Armutları bir tepsiye dizip, ortalarına şeker doldurun. Tepsinin dibini örtecek kadar armut suyu ya da su koyun. Armutların üstüne bir tabaka yağlı kağıt, ya da alüminyum kağıt örtün. Önceden ısıtılmış fırında armutlar yumuşayana dek pişirin. (Fazla pişmemesine de özen gösterin.) Fırından çıkarıp, kabuklarını çıkarın ve tatlı tabaklarına birer adet yerleştirin. Tepsinin dibindeki suyu biraz koyulaşıp şurup kıvamına ulaşana dek kaynatırken, armutların soğumasını önleyin. Her armutun üstüne şuruptan kaşıkla dökün ve üzerine de bolca dondurma koyun. Birer yarım ceviz ya da kıyılmış fındık - fıstıkla süsleyin.

[ML® Dizme Armut Tatlısı için tıklayın](#)

[ML® Dizme Armut Tatlısı \(görsel\)](#)
