



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI ARMUT TATLISI

1 adet kurutulmuş kırmızıbiber
1 dal biberiye
1 adet defne yaprağı
2 adet yıldız anason
2 adet çubuk tarçın
3 adet karanfil
1 adet limon suyu ve kabuğunun rendesi
1 çay bardağı toz şeker (90 g)
2 çorba kaşığı bal (30 g)
2,5 bardak su (500 ml)
Kişi başı 1 armut ve 2 kaşık Carte d'Or Bitter Çikolata Parçalı Dondurma
Pişmaniye

Kırmızıbiberin tohumlarını çıkartıp genişçe bir tencereye koyun. Biberiye, defne yaprağı, yıldız anason, çubuk tarçın, karanfil, limon suyu ve kabuğunun rendesi, toz şeker, bal ve suyu ekleyip 5 dakika kaynatın. Armutları, sapları üstlerinde kalacak şekilde soyup tencereye yerleştirin ve eşit pişmeleri için tencerenin ağzını kapayacak şekilde yağlı kâğıt kesip kaplayın. Armutlar yumuşayana kadar 20-25 dakika pişirip, kevgir yardımıyla süzerek servis tabağına alın. Tencerede kalan suyu yarıya inene kadar yüksek ateşte kaynatıp armutların üzerine ekleyin ve soğumaya bırakın. Yanına Carte d'Or Bitter Çikolata Parçalı Dondurma ve arzu ettiğiniz kadar pişmaniye koyup servis yapın. İsteğe göre çikolatalı sos ekleyebilirsiniz.