



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DONDURMALI ARMUT TATLISI

6 adet armut
4 su bardağı su
1 su bardağı tozşeker
1 çay kaşığı vanilya
1 çay kaşığı tarçın
1 paket bitter çikolata

Armutları yıkayıp, sapları kalacak şekilde kabuklarını soyun. Suyu tencereye alın, vanilya, tarçın ve şekeri katıp, kaynatın. Armutları da kaynayan suya atın. 20 dakika pişirin. Ateşten alıp, armutları soğumaya bırakın. Çikolatayı benmari usulü eritin. Armutları yarısına kadar çikolataya bulayın. Daha sonra armutları buzdolabına alıp, dondurun. Kup bardaklarına dondurma koyun, üzerine armutları da koyarak servis yapın.
