



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI ARMUT TATLISI

4 adet sert armut
Yarım litre vişne suyu
4 yemek kaşığı toz şeker
3 adet karanfil
2 tatlı kaşığı nişasta
2 yemek kaşığı limon suyu
4 yemek kaşığı fındık rendesi
250 gr. hazır dondurma
Çikolata parçaları

Vişne suyu karanfil ve şekeri bir tencerede kaynatın, armutları soyup ortadan ikiye kesin, çekirdek yataklarını çıkartın, tencereye yerleştirip üzerine vişneli karışımı dökün, armutlar yumuşayınca kadar kapaksız kaynatın, armutları içinden alıp kalan suyu 2 tatlı kaşığı nişasta ile limon suyu katıp kaynatın. Armutların üzerine döküp soğumaya bırakın. Armutların üzerine birer top dondurma koyup servis tabaklarına dizin, üzerine sostan gezdirin, kıyılmış fındık ve çikolata parçaları ile süsleyerek servis yapın.