



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUP HELEN

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

8 adet orta boy Armut
1 lt. Su
1kg. Toz şeker
1 adet limon
250 gr. Çikolata
15 gr. Tereyağı
80 gr. Vanilyalı dondurma
50 gr. Badem

Armutlar yıkanır, sapları kalacak şekilde kabukları soyulur. Ortasındaki çekirdekli kısmı şekli bozulmadan çıkartılır. Su, şeker ve limon suyu kaynatılır. Armutlar içine atılarak kısık ateşte 15 dakika pişirilir. Tenceresinde soğutulur. Çikolata 2[?]3 yemek kaşığı su ve tereyağı ile benmari usulü eritilir, sıcak kalması sağlanır. Armutların fazla suyu alınır. Kupların içine birer parça dondurma konur. Üzerine armutlar yerleştirilir. En üste sıcak çikolata dökülerek servisi yapılır. İsteğe göre dövülmüş badem serpilebilir.

Not: Armutlar eşit pişmiş olmalıdır. Armutların şekli bozulmamış olmalıdır. Armutların fazla suyu iyi alınmış olmalı, Armutta su tadı hissedilmelidir. Armut dondurmanın üzerine düzgün yerleştirilmiş olmalıdır. Dondurmalar erimemiş olmamalıdır. Çikolata donmamış olmalıdır. Armut, dondurma ve çikolatanın tadı eşit hissedilmelidir. Çikolatanın tadı acımış olmamalıdır. Çikolata tatlıyı tamamen kapatmamalıdır. Şeker tadı iyi ayarlanmış olmalıdır.

