



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BELLE HELENE

4 adet armut
2 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker
250 gram çikolata
1 yemek kaşığı tereyağı
3-4 yemek kaşığı vanilyalı dondurma
50 gram badem

Armutları yıkayın.
Saplarını kesmeden soyun.
Armutun şeklini bozmadan ortasında yer alan çekirdekli kısmı çıkarın.
Diğer taraftan da su ve şekeri kaynatın. Üzerine limon suyu ilave edin.
Daha sonra armutları da ekleyerek kısın ateşte yaklaşık 15 dakika pişirin.
Piştikten sonra soğumaya bırakın.
Çikolatayı benmari usulü eritin.
Tatlınız soğuyunca dondurma ve eritilmiş çikolata eşliğinde servis edin.
Dilerseniz bademle de süsleyebilirsiniz.

Not: Belle Helene, Fransız mutfağının klasik tatlılarından biri. İlk defa Auguste Escoffier tarafından 1870 yılında yapılmış.

