



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

IKOLATALI ARMUT TATLISI



4 adet armut
8 orba kaşığı toz Őeker
1 paket bitter okolata (85 gr)
1,5 çorba kaşığı tereyağı

- # Armutlar soyulur, boyuna ikiye kesilir. Çekirdek yatakları çıkarılır.
- # Üzerlerine 1'er kaşığ Őeker konur ve fırın poŐetine dizilir. PoŐet sıkıca kapatılır, u kısmına bıçakla kesik atılır.
- # Önceden ısıtılmıŐ 200 derece fırında 25 dakika kadar piŐirilir.
- # Bu arada sos kabına okolata ve tereyağı konur. Çok kısığ ateŐte sürekli karıŐtırarak eritilir.
- # PiŐen armutlar 2'Őer olarak servis tabaklarına yerleŐtirilir.
- # Üzerlerine erimiŐ okolata paylaŐtırılır. Sođuyunca servise sunulur.

Not: okolata soğuyunca katılaŐır. Bu nedenle önceden porsiyonlara ayrılması tavsiye edilir.