



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

ÇİKOLATALI ARMUT TATLISI



4 adet armut
8 çorba kaşığı toz şeker
1 paket bitter çikolata (85 gr)
1,5 çorba kaşığı tereyağı

- # Armutlar soyulur, boyuna ikiye kesilir. Çekirdek yatakları çıkarılır.
- # Üzerlerine 1'er kaşık şeker konur ve fırın poşetine dizilir. Poşet sıkıca kapatılır, uç kısmına bıçakla kesik atılır.
- # Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 25 dakika kadar pişirilir.
- # Bu arada sos kabına çikolata ve tereyağı konur. Çok kısık ateşte sürekli karıştırarak eritilir.
- # Pişen armutlar 2'şer olarak servis tabaklarına yerleştirilir.
- # Üzerlerine erimiş çikolata paylaştırılır. Soğuyunca servise sunulur.

Not: Çikolata soğuyunca katılır. Bu nedenle önceden porsiyonlara ayrılması tavsiye edilir.