



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ARMUT HOŞAFI

1/2 kg armut  
3 su bardağı elma suyu (750 ml)  
1 çorba kaşığı limon suyu  
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi  
4 çorba kaşığı toz şeker  
2 tatlı kaşığı nişasta  
100-150 gr çekirdeksiz izmir üzümü  
100 gr kuru üzüm  
50 gr kıyılmış badem  
1 adet çubuk tarçın  
4 adet karanfil

Armutları soyun ve ince ince dilimleyin.

Elma ve limon suyunu, 4 çorba kaşığı toz şeker ilave ederek, kaynatın. Nişastayı soğuk suda eritip bu karışıma, azar azar, ilave edin.

2 su bardağı sıcak su ile birlikte, armutları, üzümleri, tarçın ve karanfili karışıma ekleyip, armutlar yumuşayana kadar, 5-6 dk, kısık ateşte kaynatın. Hoşafınızı, limon kabuğu rendesi ve kıyılmış bademle süsleyerek servis yapın.

---