



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUT SOSLU TATLI

1 litre süt
2 ay bardağı un
1 su bardağı tozşeker
1 paket vanilya
35 gr tereyağı
Sos için:
3/4 su bardağı tozşeker
3 armut
1 ay bardağı krema

Tereyağını tencerede eritin. Unu ilave edip rengi hafif değışinceye kadar kavurun. Bir yandan karıştırarak sütü yavaş yavaş ilave edin. Tozşeker ve vanilyayı ekleyerek muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Tatlıyı mikserle 10 dakika çırparak soğutun ve su ile ıslatılmış kaselere paylaşın. Buzdolabında birkaç saat bekletin. Armutların kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Şekeri tavada eritin. Hafif karamel rengi olunca armutları ekleyin. Kremayı ilave ederek 3 dakika pişirin. Servis tabağına ters çevirerek tatlıyı kaseden çıkarın. Üzerine armut sosundan dökerek soğuk servis yapın.

