



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUT TATLISI

<https://migros.com.tr>

3 sert armut
500 ml. su
250 gr. şeker
1 adet limon
1 adet portakal
2 adet çubuk tarçın
3 top vanilyalı dondurma

1. Limon ve portakalın sadece sarı ve turuncu kısımlarını bıçak yada soyacak ile alın ve sularını sıkın.
2. Armutları soyun.
3. Su, şeker, limon ve portakal suyu, tarçın çubuğu ve meyve kabuklarını tencereye alın ve şeker eriyene kadar karıştırın.
4. Kaynamaya başlayınca altını kısın ve armutları bu suda biraz yumuşayana kadar pişirin. (Çok yumuşayıp parçalanmamalı, şeklini korumalı.)
5. Yumuşayan armutları tencereden çıkarın ve soğumaya alın.
6. Tabakta dik durabilmesi için altını hafif kesin üzerine pişirdiğiniz aromalı sudan 1 çorba kaşığı dökün.
7. Vanilyalı dondurma ile servis edin.

