



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ARMUT TATLISI

İrilerinden 4 Ankara armudu
1 desilitre su
200 gram toz şekeri
2 baş karanfil
1 parça tarçın
iri bir parça limon kabuğu (sadece sarısı)
iri bir parça portakal kabuğu (sadece sarısı)

Armutların dışındaki bütün malzemeyi emaye bir tencereye koymalı ve içindekileri onbeş dakika hafif hafif kaynatmalı. Bu süre sonunda şerbetten limon ve portakal kabuklarıyla tarçını ve karanfili çıkarıp tencereyi bir kenarda soğumaya bırakmalı. Beri yanda armutları dörde böldükten sonra kabuklarını soymalı, çekirdek ve çekirdek yataklarını çıkarıp atmalı. Dilimleri küçük parçalara doğradıktan sonra kristal bir kâseye boşaltmalı Bunun üstüne de ılımış şerbeti dökmeli ve kâseyi buzdolabına kaldırmalı. Buzdolabında en azından beş saat tutulacak bu kâse servis vakti gelince dolaptan çıkarılmalı ve tatlıyı balon bardak veya kristal küçük kâselere bölerek servis yapmalı.

[ML® Dizme Armut Tatlısı için tıklayın](#)

[ML® Dizme Armut Tatlısı \(görsel\)](#)