



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUT TATLISI

<https://www.elele.com.tr>

6 armut
2 su bardağı su
2 yemek kaşığı su
1 su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı tarçın
Üzeri için:
2 yemek kaşığı file badem
Nane yaprağı

Armutların kabuklarını soyun. 2 su bardağı suyu kaynatın. Armutları bu suda 10 dakika haşlayın. Armutları kevgir ile süzüp suyunu ayırın. Bir tencerede toz şeker ve 2 kaşık suyu kısık ateşte, şeker eriyip karamel rengini alıncaya kadar sürekli karıştırarak pişirin. Ayırdığınız armut suyunu ilave edip hızlıca karıştırarak kaynatın. Tarçını ilave edin. Armutları ekleyip ara ara çevirerek kapağı açık olarak suyu azalıncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. İlininca servis tabağına alın. Üzerine file badem serpip, nane yaprağı ile süsleyerek servis yapın.

