



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU TATLI EKŞİ SOS

150 gr. soğan
50 gr. armut kurusu
20 ml. zeytinyağı
1 ay kaşığı beyaz biber
350 gr. bal
40 ml. limon suyu
50 gr. ceviz
4 adet adaağı yaprağı
350 gr. armut
2 yemek kaşığı taneli hardal
Tuz
Karabiber

Armut ve soğanları irice kıyıp zeytinyağında kavurun. Beyaz biber, bal ve limon suyunu ilave edip kıvamlı bir karışım elde edinceye kadar kaynatın. Ceviz ve adaçayı yapraklarını incecik kıyın. Armutları dörde kesin, çekirdekli kısımlarını temizleyip küpler halinde doğrayın. Ballı karışım kıvamını bulduğunda armut küplerini, cevizleri ve adaçayı yapraklarını ilave edin. Tuz ile tatlandırıp karışım şurup kıvamına gelinceye kadar yaklaşık 15 dakika kaynatın. Hardalı ilave edip iyice karıştırın ve soğumaya bırakın.