



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI ARMUTLAR

500 ml sirke
75 gr kayısı reçeli, elekten geçmiş
40 gr seker
1/4 çay kasığı tarçın
2 dis karanfil
6 sert armut
Portakal kabuğu, ince seritler halinde
1/2 limonun suyu

Sirkeyi, kayısı reçelini, sekeri ve baharatı derin bir tencerede bir tasım kaynatın.
Armutları bütün bırakarak soyun, saplarını üzerinde bırakın. Hemen diklemesine tencerenin içine koyun.
Portakal kabuğu ve limon suyunu ekleyip üzerini kapatın ve 20-30 dakika, hafifçe yumuşayınca dek pisirin.
Armutların dibinden ince bir dilim kesin. Diklemesine armutları bir servis tabagina yerleştirin.
Ağı açık tencerede pisme suyunu 10 dakika kaynatın.
Armutların üzerine döküp birazını (yarısı kadar) geceden buzdolabında veya serin bir yerde soğutun.
Servis yapmadan 1 saat önce armutları sirupla tekrar kaplayın.
Servis yapmadan hemen önce bademlerle süsleyin.
