



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GÖKSU SEFASI

Ümit Usta

6 adet armut
12 yemek kaşığı tozşeker (silme)
Yanm çay kaşığı şeker boyası
1 çay bardağı fındık
Yanm çay kaşığı tarçın
2 çorba kaşığı krem şanti

Armutları soyup ortadan uzunlamasına ikiye bölelim.

Şeker boyasını bir fincan su ile eritip üzerlerine dökelim.

Armutların ortasına birer silme yemek kaşığı şeker koyup kısık ateşte yirmi beş dakika pişirip soğutalım. Tabağa dizelim. Ortalarına fındık, tarçın ve üzüm karışımını koyalım. Üzerine krem şanti sıkıp servis yapalım.