



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JELATINLI ARMUT

MALZEMESİ: 6 armut, 200 gram toz şeker, 1 tatlı kaşığı vanilyatozu, 1 kase ahududu marmeladı, 5 yaprak jelatin.

Jelatini ıslatıp ufaladıktan sonra, 1 kahve fincanı suda kaynatıp marmelada katarak iyice yedirip halledin. Armutları soyun, çekirdek yuvalarını çıkarın, toz şekeri ve vanilya tozunu 200 gram suda kaynatıp şerbet haline getirerek armutlara döküp soğumaya bırakın. Buzdolabında 4 saat kadar! soğuttuktan sonra armutları şerbetten alıp uygun bir kaba yerleştirin, üzerine jelatinli marmeladı döküp dondurun.
