



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAPLAMA ARMUT TATLISI

4 adet orta boy armut
Yarım su bardağı şeker
1 su bardağı un
2 adet yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çorba kaşığı kakao
Üzeri için:
1 su bardağı şeker
1 su bardağı su

Armutlar hafif haşlanır, yağlanmış cam fırın kabına dizilir. Diğer malzemeler bir karıştırma kabına konur, mikserle bütünleşene kadar çırpılır ve armutları kaplayacak şekilde üzerine dökülür. Tatlı önceden ısıtılmış 175 derece fırında yarım saat kadar pişirilir. Bu arada su ve şeker kaynatılır. Armutlu Tatlı fırından çıkınca üzerine soğuk şerbet dökülür. 1 saat sonra servise sunulur.