



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ ARMUT

Eyüp Sevinç

4 büyük armut
2 limonun suyu
3,5 yemek kaşığı bal
 $\frac{2}{3}$ yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tarçın, zencefil, anason, kişniş ve rende muskat karışımı
Süsleme için;
Nane yaprakları
Servis için;
Vanilyalı dondurma

Tabakların üzerilerine düzgün şekilde oturabilmesi için armutları dibinden ince birer dilim kesin. Kararmaması için limonla ovun. Bir fırın tepsisine armutla beraber bal, şeker baharat karışımı ve kalan limon suyunu ekleyin. 220 derece önceden ısıtılmış fırında armutlar yumuşayana kadar pişirin. Arada bir armutların üzerini ıslatın. Armutları fırından çıkarıp sıcaklığını koruyacak şekilde bekletin. Tepsideki suyu ağız açık olarak kaynatarak sos kıvamına getirin. Tatlı tabaklarının üzerine armutları yerleştirin ve üzerine sostan gezdirin. Limonlu veya vanilyalı dondurma eşliğinde nane yapraklarıyla süsleyerek servis edin.

