



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI ARMUT

4 büyük armut (kabukları soyulup ikiye bölünmüş ve çekirdekleri çıkarılmış)
1 çorba kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı meyve kabuğu şekerlemesi
2 çorba kaşığı ceviz içi (ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı şeker
2/3 su bardağı portakal suyu

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (180°C) ısıtınız. Genişçe bir kaba, ikiye bölünmüş armutları kesik yüzeyleri üste gelecek biçimde yerleştirip, limon suyunu üstlerine serpererek bir kenara bırakınız. Orta boy bir kaseye meyve kabuğu şekerlemesini, ceviz içini ve 2-3 çorba kaşığı portakal suyunu koyup iyice karıştırınız ve geniş kaptaki armutların üstüne dökünüz.

Ufak, kulplu bir tencereye 1 çorba kaşığı şeker ve kalan portakal suyunu döküp, karışımı ara sıra karıştırarak şeker eriyinceye kadar hafif ateşte ısıtınız. Şeker erir erimez ateşi yükseltip, karışımı kaynama noktasına getiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, şeker-portakal suyu karışımını yarım armutların üstüne dökünüz. Armutlu karışım kabının ağzını kapatıp fırına şürünüz; üstlerine madeni bir kaşıkla ara sıra bastırarak, armutları 1 saat pişiriniz. Izgarayı iyice ısıtınız. Fırındaki kabı çıkarıp kapağını açınız; kalan bir çorba kaşığı şekeri yarım armutların üstlerine serpip karışım kabını ızgaranın altına sürerek 2-3 dakika, armutlar altın sarısı bir renk alana kadar kızartınız. Armutları ızgaradan alıp soğutulmuş kremayla (istenirse) servis ediniz.