



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI ARMUT TATLISI

2 Armut  
1/4 limon suyu  
1 bardak su  
1/2 bardak şeker  
5 adet karanfil  
1 tatlı kaşığı tarçın  
Kreması için:  
1.5 su bardağı süt  
2 tatlı kaşığı mısır nişastası  
1 paket vanilya  
1/2 bardak şeker

Öncelikle kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkardığımız armutları su, şeker, tarçın, ve karanfilin içinde bulunduğu tencereye alalım armutlar yumaşayınca dek pişirelim. Bu arada kremanın tüm malzemelerini karıştırıp koyulaşana dek pişirelim, pişen kremadan armutların içine yetecek kadar ayırıp kalan kremayı servis tabağına dökelim üzerine armutları yerleştirelim, armutların ortasına ayırdığımız kremayı dökelim üzerlerine ceviz koyarak servis yapalım