



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU MEYVELİ ARMUT TATLISI

2 adet armut
100 gr. esmer şeker
50 gr. kuru kayısı
50 gr. kuru erik
50 gr. kuru siyah üzüm
50 gr. file badem
Çubuk tarçın

Armutları soyup ortadan ikiye kesin. Geniş bir fırın kabına armutları yerleştirin. Üstlerine şekeri serpiştirin. Önceden 200° C'de ısıtılmış fırına koyun. Eriklerin çekirdeklerini çıkartıp ikiye kesin. Kuru kayısıları dörde kesin. Üzümlerin de çekirdeklerini çıkartın. Bütün kuru meyveleri sıcak suda 15 dakika bekletip süzün. Süzdüğünüz meyveleri armutlara ekleyin. Pişme suyundan üstlerine ara sıra ilave ederek yumuşayana kadar pişirin. Ilıdıktan sonra servis tabağına alın. Üstlerine badem serpiştirerek servis yapın.