



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ ARMUT

Malzemeler:

Mutfak

Zorluk 2

Süre 50 dk.

Kaç Kişilik 3

Yöntem

3 Adet armut

Yarım su bardağından biraz az şeker

1 Adet limon

1 Çay kaşığı vanilya

3 Su bardağı su

1 Adet kivi

1 Adet küçük elma

Yarım adet muz

Yarım adet limon

2 Adet mürdüm eriği

8-10 Adet siyah üzüm

Yarım su bardağı ahududu

Su bardağı su dolu tencerenin içine tozşekeri ve 1 adet limonun suyunu katın.

Ocakta şeker eriyene kadar karıştırın.

Daha sonra kapağını kapatıp, kaynamaya bırakın.

Armutların kabuğunu soyun ve kaynamaya başlayan şerbetin içine yerleştirin.

Üzerine toz vanilyayı ekleyin.

Kapağını kapatıp, armutar yumuşayana dek pişirin.

Daha sonra soğumaya bırakın.

Diğer tarafta muzun, kiviinin ve elmanın kabuğunu soyun.

Bu meyveleri ve erikleri bir kabın içine küçük küçük doğrayın.

Üzerine kararmamaları için yarım limon suyunu gezdirin.

Bu karışıma üzümleri de ekleyin.

Armutları tencereden alıp, her birinin üzerinden bir şapka kesin.

Armudun içini sebze oyacağı ile oyun ve içlerini çıkarın.

İçlerini çıkarırken parçalamamaya dikkat edin.

Tenceredeki şerbetin üzerine ahududuları koyun ve kısık ateşte kıvamlı bir hal alana kadar pişirin.

Oyduğunuz armutların içini meyve karışımı ile doldurun.

Üzerine şapkasını kapatın.

Yanında ahududu ile servis yapın.