



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL SUYUNDA ARMUT TATLISI

225 gr. toz seker
1 çubuk tarçın
2 su bardağı portakal suyu
8 adet armut

Armutlar soyun ve bütün olarak bir tencereye koyun.

Toz sekeri, tarçını ve portakal suyunu da ekleyin ve armutlar yumuşayınca kadar pişirin. Armutları ikiye kesin ve servis tabağına alın. Meyve soslari ve kremşanti ile süsleyerek servis edin.

