



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PORTAKAL SUYUNDA ARMUT TATLISI

2 su bardağı tozşeker
3 su bardağı su
3 adet karanfil
6 adet iri armut
2 portakalın suyu

Tozşekeri kaynamış su ve portakal suyu ile karıştırıp, şurup hazırlayın. Öncelikle armutların kabuklarını soyun. Şurup biraz ılınca karanfili içine atın. Armutların saplı kısmına zarar vermeden alt tarafından içini oyup, çekirdeklerini çıkarın, şurubun içine atın. 20 dakika pişirin. Soğumaya bırakın.
