



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİLİ ARMUT TATLISI

6 adet armut
1 kilo şeftali
1 su bardağı şeker
2 adet kabuk tarçın
4 adet karanfil

Armutların kabuklarını soyun ama sapları kalsın. Şeftalilerin üzerine şekeri, kabuk tarçını, karanfili ilave edip az suyla birlikte tencereye alıp kaynamaya bırakın. Armutlar iyice pişince hem şeftaliden renk ve lezzet almış olacaktır. İstenirse fırında da pişirilebilir. Soğumaya bırakıp dondurmayla ya da sade olarak servis yapın.
