



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERSİZ ARMUT TATLISI

Pelin Bozkurt Bilgiç

6 adet santa maria armut
5 adet kuru kayısı
20 adet sarı kuru üzüm
5 adet tarçın çubuğu
5 adet karanfil
5 adet yıldız anason
25 gr bal
1/2 su bardağı su
2 yemek kaşığı hint safranı

Armutların kabuklarını soyup ikiye bölün. Çekirdeklerini de çıkarıp yayvan bir tencereye yerleştirin. Kuru kayısı, üzümü ve diğer baharatları ekleyin. Su ve balla birlikte hint safranını karıştırıp diğer malzemelerin üzerinde gezdirin.

Kapağını kapatıp 25 dakika pişirin.

Arada kaşıkla suyunu alıp armutları üzerine dökerseniz meyvelerin ve baharatın yoğun tadının içine çekmesini sağlarsınız.

Servis tabağına almadan kuru kayısı ve üzümleri içinden çıkarın.

Tarçın çubuğu ve diğer baharatları ise armut tatlınızın süslemesinde kullanabilirsiniz.

Not: Kuru kayısıları ikiye bölerek kullanırsanız içindeki şekeri daha çabuk suya karışmasını sağlarsınız. Bu tatlıyı aynı pişirme yöntemi le ayva, elma ile de denemelisiniz.

