



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARÇINLI BEYAZ SOSLU ARMUT TATLISI

Saime Özoflu

3 Adet Armut  
500 Gr. Süt  
1 Adet Çubuk Tarçın  
1.5 Kahve Fincanı Un  
1 Adet Yumurta  
1/2 Su Bardağı Su  
Toz Tarçın  
2 Çorba Kaşığı Toz Şeker  
100 Ml. Krema

Yarım kilo süte 1 çubuk tarçını atarak kaynatalım. Diğer yandan, toz şeker ve yumurtayı mikserde çırpalım. Unu da ilave edip çırpmaya devam edelim. Kaynayan süttten tarçını çıkaralım ve çırparak unlu karışıma ekleyelim. Tekrar ocağa koyup, muhallebi kıvamına gelene kadar pişirelim. Soğuyunca yarım kutu 100 ml lik kremayı karıştırarak ekleyelim.

Diğer yandan armutları diklemesine keselip, ortasındaki çekirdekleri çıkaralım. Yayvan bir tencereye dizip, 2 çorba kaşığı toz şekeri armutların üzerinde gezdirelim. Yarım su bardağı suyu döküp, kısık ateşte yumuşayana kadar (dağılmayacak şekilde) pişirelim.

Soğuduktan sonra armutları tabağa alalım, üzerine sosu döküp, servise hazırlayalım.