



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

4 BAHARATLI ARMUT TATLISI

<https://www.elele.com.tr>

3 adet armut
400 ml elma suyu
3-4 yemek kaşığı toz şeker
1 adet portakal
1 adet çubuk vanilya
2-3 adet yıldız anason
2-3 adet çubuk tarçın
4-5 adet karanfil

Armutların kabuklarını soyun ama sapları kalsın. Altlarını da düz durabilecekleri şekilde kesin. Portakalın kabuğunu ince şeritler halinde rendeleyin. Elma suyunu tencereye koyun. Vanilya çubuğunu uzunlamasına ikiye kesin. Şeker, portakal kabukları, çubuk vanilya, yıldız anason, çubuk tarçın ve karanfil tanelerini ekleyin. Şeker eriyince armutları tencereye koyun. Sertliklerine göre 12-15 dakika arasında pişirin. Armutlar çatal ucu girecek kadar pişirilmeli, aşırı yumuşak olmamalı. Armutlar pişince tencereden alın. Sos koyulaşıp yarı yarıya suyunu çekene kadar ateşte bırakın. Armutların üzerine de sosu gezdirin ve baharatlarla beraber servis edin. Dilerseniz vanilyalı dondurma veya soğuk kremayla da sunabilirsiniz.

