



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ACILI ARMUT TATLISI

Malzeme:

2 adet armut

1 tatlı kaşığı Tane karabiber

1 tatlı kaşığı tane beyaz biber

1 adet çubuk tarçın

200 gr toz şeker

Armutları soyun ve çekirdeklerini çıkartın. Bir tencereye aktarın armutların üzerini geçecek kadar su ilave edin.

Tane karabiber ve tane beyaz biberi içine atın ve kaynamaya bırakın. Su kaynayınca çubuk tarçını ilave edin.

Armut haşlandıktan sonra delikli bir kepçe yardımıyla tencerenin içinden çıkartın ve soğumaya bırakın.

Tozşekeri yapışmaz yüzeyli tavada karamelize edin. Armutları teker teker karamelize şeker batırın. Oda

sıcaklığında soğuttuktan sonra buzdolabında 1 saat kadar bekletin. Nane yaprağı ile süsleyerek soğuk olarak servis yapın.