



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞ ARMUDU TATLISI (İNEBOLU KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

Ağ armudu
Su
Şeker

Kabukları soyulmadan armudun alt kısmı kesilir, uygun olan tencereye yerleştirilir.
Sapların üst tarafta kalması gerekir.
Yarisını geçecek kadar şeker ve su ilave edilir ve suyu çekene kadar pişirilir.
Sonrasında sıcak servis edilir.

Not: Kabuğunun tadı farklı içininki farklı olur.