



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AHUDUDU JÖLELİ ARMUT

Kullanılacak malzeme (8 kişi için):

- 8 iri armud,
- 1/2 küçük paket ahududu jölesi,
- 8 çorba kaşığı toz şekeri,
- 1 kahve kaşığı vanilya,
- 16 tane (veya şekerleme) ahududu,

Yapımı: Armutları ortadan ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarın. Sert çekirdek yataklarını da çıkardıktan sonra armutları küçük bir kaba koyun. Şekerin tamamını armutların üstüne serptikten sonra bir bardak su ve vanilyayı kattıktan sonra kabı ateşe oturtun.

Armutlar hafifçe yumuşayacak kadar kaynadıktan sonra kabı ateşten indirin. Armutları birer küçük tabağa ikişer ikişer oturtun. Her armudun ortasındaki boşluğa birer ahududu yerleştirin.

Armuttan artan şurubu kullanarak jöle paketindeki tanımlamaya uyarak jöleyi hazırlayın. Sonra jöleyi soğuk bir yere bırakın.

Jöle soğuyup da sertleşmeye başlayacağı sırada armutların üstünü jöleyle örtün. Sonra tabakları buzdolabına koyun. Servis vakti bunları buzdolabından çıkarıp servis yapın.