



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKÇA ARMUT

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

8 adet akça armut
300 ml yeşil elma suyu
1 tatlı kaşığı pekmez
Taze nane

Armutları sapları kalacak şekilde soyun, altlarını hafif keserek düz durmalarını sağlayın. Ufak bir tencereye armutları ve yeşil elma suyunu koyun. Kısık, orta ateşte armutlar yumuşayana kadar 15 dakika civarı pişirin. Armutlar yeterince yumuşayınca pekmez ilave edin. Bir dakika sonra armutları tencereden alın. Pekmezli armut suyunu kısık ateşte ağıdalı sos kıvamına gelene kadar çektirin. Armutlara taze nane yaprakları ilave edin, çekirtilmiş sos gezdirerek servis edin.

Not: Akça armutların yanında vanilyalı dondurma ile de servis edilebilir.

