



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUT AŐKI TATLISI

5 adet Ankara armudu
1 ay bardađı Őeker
1 ay bardađı susam
5 tatlı kaŐığı buğday niŐastası
5 su bardađı su

Evvela armutlar soyulur, çekirdekleri çıkarılır ve minik küpler Őeklinde doğranır. Tencereye su konur, üzerine hazırlanan armutlar atılır. Orta ateŐte yumuŐayana kadar haŐlanır. Sonra süzgece armutlar çıkarılır. Kaynatma suyuna Őeker, susam ve 1 su bardağı soğuk suda eritilmiŐ niŐasta ilave edilir. Tekrar orta ateŐe yerleŐtirilir. Devamlı karıŐtırarak göz göz olana kadar piŐirilir. AteŐten almadan iki dakika önce haŐlanmış armutlar atılır, karıŐtırılır. Kaselere taneler dengeli gelecek Őekilde doldurulur. Sođuk olarak ikram edilir.
