



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ARMUT TATLISI (KAYSERİ)

Armut 2 kg  
Toz şeker 750 gr  
Limon 1 adet  
Su 1,5 lt  
Pekmez 100 gr  
Badem içi 100 gr  
Kaymak 250 gr

Armutlar soyulup, çekirdekleri kabak oyacağı ile çıkartılır.  
150 °c lik fırında üstü pembeleşinceye kadar kızartılır.  
Şeker, limon, su ve pekmez bir arada kaynatılarak şerbet hazırlanır.  
Şerbet sıcakken armutlar şerbete atılır.  
Armutlar şerbeti emdiğinde çıkartılır ve üzeri badem, kaymak ile süslenerek servis yapılır.