



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ARMUT TATLISI

6 adet sert armut  
3 su bardağı su  
Yarım limonun suyu  
1 dilim limonun kabuğu  
1 2/3 su bardağı şeker  
1 adet tarçın çubuğu

Armutları, sapları üzerinde bırakarak soyun. Bir kaptaki limon suyu, limon kabuğu, şeker ve tarçını suyla şeker eriyinceye kadar karıştırın. 1 dakika kaynatın. Armutları, hazırladığınız şerbetin içine dik olarak yerleştirin. 20 dakika pişirin. Armutları ılınana kadar şerbetin içinde bekletin. Ayrı bir kaba alın. İçinden tarçın çubuğu ve limon kabuğunu çıkarttığınız şerbeti, armutların üzerinde gezdirin. Ilık veya soğuk olarak, üzerlerini kavrulmuş bademle süsleyin.