



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUT TATLISI

Tatlı için:

- 5 Adet Armut (Soyulmuş)
- 2 Su Bardağı Su (400ml)
- 3 Su Bardağı Üzüm Pekmezi (600ml)
- 1 Su Bardağı Toz Şeker (175g)
- 2 Adet Çubuk Tarçın
- 3-4 Adet Karanfil

Servis için:

- 1 Paket Pakmaya Krem Şanti (75g)
- 1 Su Bardağı Soğuk Süt (200ml)

Büyük ve geniş bir çelik tencereye armutları dizin. Üzerlerine tüm malzemeyi ekleyip, kaynatın. Kaynadıktan sonra ateşi kısın ve 15-20 dakika suyun yarısından fazlasını çekip, yumuşayınca dek pişirin. Armutları servis tabağına dizin, kalan suyun içerisinde karanfil ve çubuk tarçınları alın, suyu ufak bir sos tenceresinde şurup kıvamı alıncaya dek kısık ateşte pişirin. Şurubu armutların üzerine dökün. Pakmaya Krem Şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile önce yavaş, sonra hızlı devirde 3-4 dakika çırpılarak hazırlayın.

Armut tatlınızı krem şanti ile servis yapın.

