



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUT TATLISI

6 adet orta boy armut
Yarım su bardağı su
3 çorba kaşığı yeşil fıstık
Yarım su bardağı şeker
8 çorba kaşığı kaymak

Suyu tencereye koyup kaynamaya bırakın.

Armutları yıkadıktan sonra sapını koparmadan soyun. İkiye ayırıp çekirdeklerini çıkarın. Armutları kaynayan suya koyup tencerenin kapağını kapatın. Hafif yumuşayınca kadar pişirin ardından kevgirle çıkarın.

Pişme suyuna şeker kattıktan sonra 2 dakika kaynatın. Tekrar armutları koyup kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Armutları servis tabağına alın, şurubu 2 dakika kaynatarak koyulaştırın ve armutların üzerine dökün.

Soğuduktan sonra içlerine kaymak koyup üstlerine yeşil fıstık serpin.

