



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUT TATLISI

4 adet deveci armudu
1 adet kızamik şekerini
5 su bardağı su
2 adet çubuk tarçın
4-5 adet karanfil
3 adet yıldız anason
Sunumu için:
4 yemek kaşığı kaymak
2-3 yemek kaşığı toz antepfıstığı

Armutları soyup ortadan ikiye kesin. Suyu ve kızamik şekerini düz bir tencereye alıp şeker eriyene kadar kaynatın. Ardından baharat ve armutları ekleyin. Yaklaşık 25-30 dakika yumuşayana kadar pişirin. Armutları çıkarıp ılınmaya bırakın. Kaymak ve toz Antep fıstığı ile beraber servis yapın.

