



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUT TATLISI

4-6 adet armut
4 adet karanfil
2 adet kabuk tarçın
1 su bardağı şeker (esmer veya beyaz farketmez)
1 çay bardağı hibiskus çayı
1 litre su

Öncelikle armutları saplarına zarar gelmeyecek şekilde soyun.
Alt kısmını ayakta durması için az miktarda kesin ve orta derinlikte bir tencereye yerleştirin.
Ardından armutların üzerine şekeri, karanfili, tarçını, suyu ve hibiskus çayını ekleyin.
25 dakika kadar armutlar yumuşayana kadar kaynatın.
İsteğe göre kaymak ile süsleyip servis edebilirsiniz.

