



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUT TATLISI

2 adet deveci armudu
100 gram tereyağı
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı limon suyu
4 çorba kaşığı kahve likörü
1 adet tortilla ekmeği
3 çorba kaşığı sıvıyağ

Armutların kabuğunu soyup, 2 cm kalınlığında dilimleyin. Ayrı bir yerde tereyağını eritin. Armut, tarçın, limon suyu ve kahve likörü ekleyip, armutları zedelemeyecek şekilde çevirerek pişirin. Tortilla ekmeğini 1'er cm şeritler halinde kesin. Sıvıyağda kızartıp, armut tatlısı ile birlikte ılık servis yapın.

