



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUT TATLISI

8 adet armut
1 kahve fincanı kaynar su
Bir buçuk su bardağı toz şeker
2 parça fındık büyüklüğünde damla sakızı
16 adet hurma
32 adet badem
Üzerine:
2 paket (80'er gramlık) bitter çikolata
1 kahve fincanı krema

Armutları yıkadıktan sonra sapını kolay tutabilmek için üst kısmından 2 cm'lik bölümünü kabuklu bırakıp kalan kısmını soyun. Daha sonra alt kısmını düz bir şekilde kesip içini temizleyin Tencereye dizip, üzerine kaynar su, toz şeker ve dövülmüş damla sakızını ilave edin. Armutlar yumuşayana kadar pişirin (tencerenin dibinde şerbet kalırsa, harlı ateşte şerbet koyulaşana kadar pişirin, şerbet kolaylıkla yanabileceğinden bu işlem sırasında tencerenin başından ayrılmayın). Daha sonra soğumaya bırakın. Diğer taraftan hurmaların çekirdeklerini çıkarın ve içlerine 2'er badem koyun. Hurmaları soğuyan armutların çekirdek yataklarına yerleştirin. Sapları yukarı gelecek şekilde armutları servis tabağına yerleştirin. Üzeri için çikolata ve kremayı benmari usulü eritip, karıştırın. Armutların üzerine gezdirip, servis yapın.

