



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARMUT TATLISI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4-5 adet büyük boy armut  
5 yemek kaşığı şeker  
3 su bardağı su  
3- 4 adet karanfil  
1 adet çubuk tarçın  
Süslemek için:  
Dondurma, kaymak veya kuru meyveler

Öncelikle sap kısımlarına zarar vermeyecek şekilde armutların kabuklarını soyun. Çekirdeklerini kabak oyacağı yardımıyla çıkartın. Geniş bir tencerenin içerisine şeker ve suyu alın. Tarçın ve karanfili ekleyin. Armutları tencereye yan olarak dizin. Tencerenin kapağını kapatarak kısık ateşte pişirmeye başlayın. 10-15 dakikada bir kaynayan şerbetten armutların üzerine gezdirin. Bu işlemi iki defa tekrarladıktan sonra kapağını kapatıp armutlar yumuşayınca kadar pişirin. Pişen armutları, tarçını ve karanfilleri tencereden alın. Kalan şerbetini 5-10 dakika daha kaynatıp biraz daha yoğunlaştırın. Şerbeti armutların üzerine gezdirip, kuru meyveler, dondurma veya kaymak ile servis edebilirsiniz.

