



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ARMUT TATLISI

6 kişilik  
1200 gram armut  
750 gram toz şeker  
1 adet limon  
1,5 litre su  
100 gram pekmez  
100 gram badem  
krema veya kaymak

Armutları soyup çekirdeklerini kabak oyacağı ile çıkartın. 150 derecelik fırında üstü pembeleşene kadar kızartın. Şeker, limon, su ve pekmezi birarada kaynatarak şerbet hazırlayın. Şerbet henüz sıcakken armutları şerbete atın. Bir süre bekletin. Armut şerbeti emdiğinde çıkarttığınız. Üzerini badem, kaymak veya kremayla süsleyerek servis yapın.