



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ARMUT TATLISI

5 adet büyük boy armut
1,5 su bardağı şeker
3 su bardağı su
3 adet karanfil
1 tutam kırmızı gıda boyası
1 paket vanilya

Armutların kabuklarını soyup dilim doğruyoruz. Tencereye su ve şekerini koyup kaynamaya bırakıyoruz. Kaynayınca armutları, karanfil, vanilya ve gıda boyası (istenerse) ile beraber 10 dakika pişiriyoruz. İsterseniz renk vermesi için 5 adet ezilmiş böğürtlen koyabilirsiniz. Armutları dikkatlice servis tabağına dizip soğutuyoruz. Üzerine istediğiniz mevsim meyvesini robottan geçirip sos yapabilirsiniz.