



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUT TATLISI

Yarım su bardağı su
6 adet orta boy armut
yarım su bardağı şeker
8 çorba kaşığı kaymak
3 çorba kaşığı yeşil fıstık

Tencereye suyu koyup, kaynamaya bırakın. Yıkanmış armutları yıkadıktan sonra sapını koparmadan soyarak boyun aikiye ayırıp, çekirdek yataklarını çıkarın. Kaynayan suya ekleyip, kapağı kapatın. hafif yumuşayınca kadar, yaklaşık 30 dakika pişirip, kevgirle çıkarın. Pişme suyuna şeker katın ve 2 dakika kaynatın. Tekrar armutları koyup, kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Armutları servis tabağına alın, şurubu 2-3 dakika kaynatarak koyulaştırıp armutların üzerine dökün. Soğuduktan sonra içlerine kaymak koyup, üzerine yeşil fıstık serpin.

[ML® Armut Tatlısı için tıklayın](#)