



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUT TATLISI

- 6 armut
- 3 su bardağı bal
- 1 kahve fincanı limon suyu
- 2 çorba kaşığı hindistancevizi
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı tarçın

Armutun kabukları soyulur, ortadan ikiye bölünür. Çekirdekleri çıkarılır ve orta kısımları hafifçe oyulur. Oyuk kısmı yukarıya gelecek şekilde tepsiye dizilir. Diğer tarafta bal bir çay fincanı su ile hafifçe sulandırılır, limon suyu ilave edilir ve armutların çukur kısımlarına doldurulur. Üzerine birer küp tereyağı ilave edilir. Tarçın ve hindistancevizi gezdirilir. Üzeri bir folyo ile örtülüp, orta hararetili fırında armutlar yumuşayınca kadar pişirilir. Piştikten sonra folyo çıkarılır, 10 dakika da üstü açık olarak pişirilir. Soğuduktan sonra üzerine hindistancevizi, tarçın ilave edilebilir.
