



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ARMUT TATLISI

2 kg armut  
1 kg şeker  
2 su bardağı su  
1 su bardağı badem içi ((jülyen doğranmış))  
200 gr krema

Armutları dibi düz bir tencereye dizin. Üzerine toz şeker, bir bardak su koyun yağlı kağıt ve kapak kapatıp kaynamaya bırakın. Ağır ateşte 25-30 dk pişirin pişerken armutları alt üst edin. Piştikten sonra bademleri üzerine serpin. Kremayı ister üzerine isterseniz yanında servis yapın.

---