



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ARMUT TATLISI

6 tane armut  
2 adet çubuk tarçın  
3 - 4 adet karanfil  
1.5 bardak şeker  
4 bardak su  
Az gıda boyası

Armutları saplarına zarar vermeden soyun ve çekirdeklerini oyacak yardımıyla çıkartın. Hazırladığınız armutların altını bıçak yardımıyla düzleştirin. Tencereye 4 su bardağı suyu koyu, üzerine şekeri ekleyin ve çay kaşığının arkasıyla biraz gıda boyası koyarak ocağa alın. Karıştırarak şeker ve gıda boyasının erimesini sağlayın. Armutları tencereye alın ve 25 dakika kısık ateşte pişirin. Rengi tamamen kırmızıya dönen armutları tencereden alın ve soğumaya bırakın. Kaymak, kremşanti ya da dondurma ile servis yapın.