



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARMUT TATLISI

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2007

5 adet orta boy Armut  
250 gr. Toz şeker  
300 ml. Su  
75 gr. Krem şanti  
200 ml. Süt  
50 gr. file badem

Armutlar yıkanır, kabukları soyulur. Boyuna ortadan ikiye bölünür. Çekirdekli kısımları çıkartılır. Tencereye tek sıra halinde dizilir. Üzerine su ve şeker eklenir. Tencerenin kapağı kapatılarak kaynatılır. Kaynama başladıktan sonra ocağın ısısı düşürülür. Kısık ateşte 20 dakika pişirilir. Ateşten alınarak kapağı açılmadan tenceresinde soğutulur. Soğuyan Armutlar servis tabaklarına alınır. Üzerine krem şanti krema torbası ile süslü bir şekilde sıkılır. File bademler serpilerek servisi yapılır.

Not: Armutların her tarafı eşit pişmiş olmalıdır. Armutlar parçalanmış ve dağılmış olmamalıdır. Şekerini iyi çekmiş olmalıdır. Krem şanti ve badem tadı uyumlu olmalıdır.

