



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI ARMUT

Eyüp Sevinç

- 4 adet armut
- 2 su bardağı portakal suyu
- ½ su bardağı vişne suyu
- 1 adet çubuk tarçın
- 2 adet yıldız anason
- 4-5 adet karanfil
- 1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
- 1 su bardağı esmer şeker

Armutları sapını koparmadan bütün olarak soyun. Çekirdekli kısmını alt tarafından bir çay kaşığı ile oyarak çıkarın. Bir tencereye portakal suyu, vişne suyu, baharatlar, portakal kabuğu rendesi ve şekeri alıp karıştırarak kaynama noktasına getirin ve altını kısın. Kısık ateşte 6-7 dakika kaynattıktan sonra armutları ekleyin. Armutlar yumuşayana kadar yaklaşık 10 dakika daha pişirin. Armutları şuruptan çıkarın ve soğumaya bırakın. Tencerede kalan karışımı koyulaşana kadar, yaklaşık 10-15 dakika, kaynatmaya devam edin. Şurup soğuduktan sonra armutların üzerinde şuruptan gezdirerek servis edin.

