



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI ARMUT TATLISI (FAS)

Ahmet Sarıkaya

4 adet armut
1 çorba kaşığı bal
Yarım çay kaşığı safran
1 adet çubuk tarçın
Birkaç dal lavanta
1 çorba kaşığı limon suyu
2 su bardağı su

Balı, safranı, tarçını, lavantayı, limon suyunu ve suyu bir kaba aldıktan sonra karışımı kaynatın. Kaynadıktan sonra tatların birbirine karışmasını sağlamak amacıyla ocağın altını hafif kısın ve dinlenmeye bırakın. Daha sonra soyduğunuz ve göbeğini çıkarttığınız armutları dinlenmek üzere olan karışıma batırın. Armutlar yumuşayınca dek haşlayın ve ocaktan alın. Armutların şurubu soğuyuncaya kadar bekletin ve sonrasında buzdolabında soğumaya alın. Soğuk olarak servis edin.

