



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALLI YOĞURTLU ARMUTLU TATLI

1 büyük su bardağı Pınar Yoğurt  
2 orta boy armut  
1 tatlı kaşığı bal  
1 tatlı kaşığı tarçın veya 2 çubuk tarçın  
1 yemek kaşığı dolusu iri çekilmiş ceviz  
1 yemek kaşığı ince çekilmiş antep fıstığı  
2 su bardağı su  
Yarım limon suyu

Armutları yıkadıktan sonra kabuklarını çok ince, zar gibi soyup ortadan ikiye kesin. Çekirdeğini ve sapını çıkararak 8 dilime ayırın. 2 bardak suda, yarım limon suyu ve 2 tarçın çubuğunu 5 dk. kaynatın. Tarçın çubuklarını çıkararak armutları 15 dk. kısık ateşte pişirin. Soğumaya bırakın. Pınar Yoğurtlu sulanmaması için süzgeç üzerine mendil koyarak süzün. Yoğurdu 1 tatlı kaşığı balla karıştırıp pürüzsüz hale getirin ve servis kaselerine eşit olarak paylaşın. Soğuyan armut dilimlerini ballı yoğurdun üzerine yerleştirin, üzerine tarçın serpin. Ceviz ve antep fıstığını kaselere paylaşın, istenirse 1 tatlı kaşığı balı üzerine koyarak servis edin.

