



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALZAMİKLİ VE TAHİNLİ ARMUT TATLISI

6 adet ince kabuklu armut  
6 su bardağı su  
2 su bardağı toz şeker  
Sos için:  
2 çorba kaşığı tahin  
4 çorba kaşığı balzamik sirke

Armutları iyice yıkayıp tencereye dizin. Üzerine su ve tozşeker ekleyip, armutlar yumuşayana dek pişirin. Armutların suyunu iyice süzdürüp, servis tabağına alın. Sos için balzamik sirkeyi yapışmaz yüzeyli tavaya alıp, ara sıra karıştırarak 2 dakika pişirin. Armutların üzerine önce tahin, daha sonra sıcak balzamik sirkeyi gezdirip servis yapın.

