



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ ARMUT

4 adet armut
1 su bardağı şeker
3 adet karanfil
2 paket vanilya
2 su bardağı su
200 gram böğürtlen reçeli

Öncelikle armutların kabuklarını soyun ve üzerine şekeri suyu ekleyip kaynamaya bırakın. Yumuşayınca içine vanilya ve karanfili koyup 5 dakika daha kaynatın. Dilimleyip servis tabağına alın ve üzerine reçeli döküp ikram edin.

