



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ARMUT TATLISI

6 Adet Armut
5 Adet Karanfil
1 Çay bardağı Süt
1 Paket Toz Krem Şanti
1 Su bardağı Toz Şeker
Ceviz
Kırmızı Gıda Boyası
Su

Armutların kabuklarını soyup yarıdan dikine ikiye bölüyoruz. Çekirdek yataklarını çıkartıp bir tencereye alıyoruz. Üzerine toz şekeri, suyu, kırmızı gıda boyasını, karanfili koyarak armutlarımızı pişiriyoruz. Pişen armutları şerbetli suyun içinde bekleterek soğutuyoruz. Buradan servis tabağına alıyoruz. Çırpılmış şantiden ortasına koyup kırılmış ceviz parçalarını serpiştiriyoruz. Kestiğimiz kapakları tekrar üstlerine yerleştiriyoruz. Tabağın kenarlarına şerbetinden dökerek süslüyoruz.

