



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ARMUT TATLISI

- 6 adet armut
- 1 adet kabuklu tarçın
- 2 adet yıldız anason
- 4 adet karanfil
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı tozşeker
- 1 çay bardağı pekmez

Armutları soyun. Fırın kabına sıralayın. Üzerine baharatları ilave edin. Şeker ve suyu ayrı bir kaba alıp, ılınana kadar ısıtıp, şekerin erimesini sağlayın. Armutların üzerine dökün. Pekmezi de üzerine gezdirin. Folyo kağıdıyla kaplayın. Önceden ısıtılmış 165 derece fırında 45 dakika pişirin. Soğuyunca ev yapımı ya da hazır çikolata sos ile servis yapabilirsiniz.

