



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FIRINDA ARMUT TATLISI

3 büyük boy armut (soyulup çekirdekleri ve ortası çıkarılmış)
2 çorba kaşığı toz şeker
1/2 su bardağı portakal suyu
1 tatlı kaşığı tarçın
1 su bardağı krem şantiyi

Önceden fırınınızı orta sıcaklıkta (180°C) yakınız.

Keskin bir bıçakla armutları ortadan kesip ateşe dayanıklı çukur bir tabağa diziniz. Üstüne şekeri serpiniz.

Sonra, portakal suyunu döküp tarçını serpiniz.

35 - 40 dakika armutlar yumuşayınca kadar pişiriniz. Fırından çıkarıp ayrı ayrı tatlı tabaklarına koyarak soğuması için bir kenara bırakınız. Armutlar soğuduktan sonra üstlerine krem şantiyi koyup hemen servis ediniz.