



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA ZENCEFİLLİ ARMUT TATLISI

125 ml Su  
100 g Toz Şeker  
6 Adet İri Armut  
Sos için:  
90 g Tereyağı  
60 ml Bal  
7 Adet Zencefilli Bisküvi  
50 g Toz Badem  
50 g Yulaf Ezmesi  
1 Çay Kaşığı Tarçın  
1/2 Çay Kaşığı Muskat Rendesini  
1 Çay Kaşığı Toz Zencefil  
125 g Krema

Fırınımızı 180 derecede ısıtalım. Suyu ve şekerini küçük bir tencerede karıştıralım. Orta ateşte, şeker tamamen eriyene dek karıştırarak pişirelim. Armutları, saplarını üzerlerinde bırakmaya gayret ederek soyalım, ikiye bölüp çekirdeklerini çıkaralım. Kesik yüzleri tepsiye değecek şekilde, geniş bir fırın kabına yerleştirelim. Üzerlerine zencefilli karışımı dökelim. 20 dakika fırınlatalım. Üst Kaplama: Tereyağını ve balı küçük bir tencereye koyup kısık ateşte eritemiz. Zencefilli kurabiyeleri, toz bademi, yulaf ezmesini, tarçını, muskat rendesini, zencefilli orta boy bir kabın içinde karıştıralım. Tereyağlı balı da içine ekleyip yedirene kadar karıştıralım. Armutları fırından alalım ve tepsinin içinde ters çevirelim. Her birinin üzerini hazırladığımız harç ile kaplayıp tekrar fırına verelim. Armutlar yumuşayıp üzerlerindeki kaplama altın rengini alana dek 20 dakika daha pişirelim.