



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## FRAMBUAZLI ARMUT TATLISI

### MALZEMELER

5 armut  
yarım kg toz şeker  
200 gr frambuaz  
3-4 adet karanfil

### HAZIRLANIŞI

Armutları soyup, çekirdeklerini çıkartıp bir fırın tepsisine dizin. Toz şekerin yarısı ve karanfil taneleriyle beraber fırına koyun. Orta hararettteki fırında yarım saat kadar bekletin. Frambuazı püre haline getirip, kalan şekerle karıştırın. Bu karışımı pişmiş armutların ortasındaki boşluklara doldurun. Tekrar fırına sürüp 5 dakika kadar daha pişirin. Soğutup, servis yapın.