



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜVEÇTE MEYVE ÇAYLI ARMUT TATLISI

- 3 tane armut
- 5 kaşık şeker
- 2 bardak portakal suyu
- Yarım bardak su
- 7 tane karanfil
- 1 poşet karışık meyve çayı
- 1 çay kaşığı toz zencefil
- 100 gram sana margarin
- 1 paket hazır puding

Armutları yıkayıp ortadan bölüp çekirdekleri çıkarıyoruz. Güveç kaselerini sana margarinle yağlayın pişerken armutların her tarafına yayılacaktır sonra armutları diziyoruz. Bir kaptaki portakal suyu, su, şeker ve meyve çayının poşetini açıp içine aktarıyoruz zencefilide karıştırıyoruz. Armutların üzerine karışımı kaşıkla paylaşıyoruz. Üzerine tarçın ve karanfil koyarak 200C ısınmış fırına veriyoruz. 20dk. pişiriyoruz. üzerine 1 kaşık hazır puding koyup 5 dakika daha fırında tutalım pudra şekeri serpip servis edelim. Serviste tatlının suyunu armutların üstünde gezdirebilirsiniz, güzel karamelize olmuş bir tad. Kabuğuyla ikram etmekten çekinmeyin, çok daha güzel.

