



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALIP ARMUT TATLISI

3 adet Ankara armudu
3 su bardağı süt
10 çorba kaşığı şeker
1 çay bardağı buğday nişastası

Armutlar soyulur ve rendelenir. Pişirme tenceresine soğuk süt, şeker ve nişasta konur. Orta-kısık ateş arası ocağa yerleştirilir. Ağır ağır karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. En son armut ilave edilir. Bir kaç dakika daha pişirdikten sonra ateş söndürülür. Karışım ıslatılmış küçük kaselere bırakılır. Bir gece buzdolabında bekletilir. Ertesi gün servis tabağına ters çevrilir.
