



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAKIZ ARMUDU

180 gr (3/4 su bardağı) şeker
2 su bardağı su
10 armut (sapları koparılmadan kabukları soyulmuş)
10 parmak bisküvisi

Büyük bir tencereye su ve şekerini koyup, kısık ateşte sürekli karıştırarak şekerini eritiniz. Şeker eriyince tencereye armutları koyup, arasıra şuruptan kaşıkla alıp üstlerine dökerek 15-20 dakika, armutlar biçimleri bozulmadan yumuşayana kadar pişiriniz.

Bu arada bisküvileri bir servis tabağına diziniz.

Armutları delikli kepçeyle tencereden çıkarıp, bisküvilerin üstüne koyarak bir kenara bırakınız.

Ateşi açıp tenceredeki şurubu 8-10 dakika, rengi açık kahverengi olana kadar kaynatınız.

Tencerejn ateşten alıp şurubu kaşıkla tek tek armutların üstüne boşaltınız.

İyice soğuduktan sonra armutlarınızı servis ediniz.