



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KARANFİLLİ ARMUT TATLISI

### MALZEMELER

4 Adet armut  
Yarım limon  
3-4 Adet karanfil  
1 Su bardağı toz şeker  
1 Su bardağı su

### HAZIRLANIŞI

Karanfili havanda dövüp toz haline getiriyoruz. Armutları soyup dip kısımlarından kesip çekirdeklerini çıkarıyoruz. Bir tencereye diziyoruz. Tencere dar ve derin olmalı. Suyu, toz şekeri, limon suyunu koyup kapağını kapatıyoruz. Tencereyi ocağa alıyoruz. Armutlar pişine kadar kapağını açmıyoruz. Kısık ateşte kaynatıyoruz. Pişince soğumaya bırakıp dolapta biraz beklettikten sonra servis tabağına alıp kenarlarına şanti sıkabilirsiniz ve yeşil fıstıklarla süsleyebilirsiniz.

---