



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARANFİLLİ SAFRANLI ARMUT

<https://www.posta.com.tr>

4 adet büyük boy armut
1 su bardağı toz şeker
1 adet rendelenmiş portakal kabuğu
1 çay kaşığı safran
4 adet karanfil

Armutların sap kısımlarını bırakarak kabuklarını soyun. Toz şeker, karanfil, portakal kabuğu ve safranı karıştırın. Armutları tencereye koyun ve yukarıdaki karışımı armutların üzerine dökün. Üzerine çıkacak kadar su koyarak armutlar yumuşayınca kadar pişirin. Pişen armutları servis kaselerine alın ve tenceredeki sosa üzerine gezdirerek servis yapın.

