



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUT TATLISI

- 1 adet portakal
- 6-7 adet karanfil
- 1 adet kivi
- 1 adet küçük boy elma
- 5-6 adet çilek
- 2 adet armut
- Yarım muz
- 2 çorba kaşığı esmer şeker

Portakalı sıkarak suyunu çıkarın. Karanfilleri portakal suyuna atın. Kivi, muz ve elmayı soyup küp küp doğrayın. Çileklerin saplarını kopartıp dörde bölün. Armutları soyup saplı kısmından, iki parmak kalınlığında kapak kesin. Çekirdek bölümünü çıkartarak, içini oyun. Dilimlenmiş meyveleri armutların içine doldurun. Armutları fırın tepsisine alın. Kestiğiniz kapakları üzerine oturtun. 2 çorba kaşığı esmer şekeri üzerlerine serpin. Portakal suyunu armutların üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirin. Servis tabağına alıp sosuyla birlikte servis yapın.

