



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYMAKLI ARMUT TATLISI (BURSA)

Bursa Turizm Platformu

6 adet armut  
2 adet çubuk tarçın  
3-4 karanfil tanesi  
1,5 su bardağı toz şeker  
4 su bardağı su  
Renklendirmek için gıda boyası

Armutları saplarına zarar vermeden soyun ve çekirdeklerini oyacak yardımıyla çıkartın. Hazırladığınız armutların altını bıçak yardımıyla düzleştirin.

Tencereye 4 su bardağı suyu koyun, üzerine şekeri, tarçını ve karanfili ekleyin ve çay kaşığının arkasıyla biraz gıda boyası koyarak ocağa alın. Karıştırarak şeker ve gıda boyasının erimesini sağlayın.

Armutları tencereye alın ve 25 dakika kısık ateşte pişirin.

Rengi tamamen kırmızıya dönen armutları tencereden alın ve soğumaya bırakın.  
Kaymak, kremşantiyada dondurma ile servis yapabilirsiniz.

