



## LİMONATALI ARMUT TATLISI

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

6 adet armut  
Sosu için:  
6 adet limon suyu  
2 adet limon kabuğu rendesi  
1 çay kaşığı zerdeçal  
Yarım demet taze nane  
4 çorba kaşığı tozşeker  
Üzeri için:  
6 tatlı kaşığı bal

Armutların kabuklarını soyun ve tencereye koyun. Armutların yarısına gelecek şekilde üzerine limon suyu, tozşeker, zerdeçal, su ve taze nane yapraklarını koyun. Armutlar yumuşayınca kadar pişirin. Pişen armutları soğuyunca servis tabağına alın. Üzerine sostan gezdirin. Bal ve limon kabukları dökerek servis yapın.

