



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAR SOSLU ARMUT TATLISI

50 gr margarin
4 adet armut
4-5 yemek kaşığı toz şeker
3 adet nar
2 yemek kaşığı mısır nişastası
1 yemek kaşığı bal
2 adet çubuk tarçın
2 adet tane karabiber

Öncelikle armutlarımızın kabuklarını soyup limon suyu ile ovuyoruz. Pişireceğimiz tencere içerisinde dik durması için (ben düdüklü tencere kullandım) alt kısımlarından çok az kesiyoruz. Tenceremize armutlarımızı dizdikten sonra, üzerine sıktığımız 2 adet nar suyunu, karanfili, sanayağı, tane karabiberi ve toz şekeri döküp düdüklü tencerede pişiriyoruz. Derecesini kendi düdüklü tenceremize göre ayarlıyoruz. Ardından 8 dakika kadar pişiriyoruz. Normal tencerede pişiriyorsak, kaynamaya başladıktan sonra ocağımızı kısıp ara ara kontrol ederek pişiriyoruz. Armutları soğuyunca servis tabağına alıyoruz. Tenceremizin içerisindeki çubuk tarçın, tane karabiber ve karanfili çıkarıyoruz. Kalan narı da sıkıp, içerisinde mısır nişastası da ekleyerek karıştırıyoruz. Bu karışımı tekrar ocağına koyduğumuz tenceremizdeki nar suyuna yavaş yavaş ekleyerek, çok koyu olmayan akışkan bir pelte elde ediyoruz. Bu sos ılık hale geldikten sonra içerisine bal koyup karıştırıyoruz. En son olarakta armutların üzerine sosu döküp servis yapıyoruz.

