



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ ARMUT TATLISI

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

4 adet büyük armut
1 su bardağı pekmez
1 su bardağı su
Yarım su bardağı ceviz
2 adet çubuk tarçın
6 adet karanfil
1 dolu tatlı kaşığı mısır nişastası
Servis için:
İsteğe bağlı dondurma veya kaymak

Armutların kabuklarını saplarını koparmadan soyun. Alt kısmından dik durması için düz bir parça kesin. Alttan bıçak ve kaşık yardımı ile çekirdek kısmını oyarak çıkarın. Kürdanı armutların birkaç yerine batırın. Tencereye dizin. Üzerine pekmez ve suyu dökün. İçine ikiye böldüğünüz çubuk tarçın ve karanfilleri ekledikten sonra pişirmeye başlayın. 10 dakika sonra yan yatırarak çevire çevire armutlar iyice yumuşayana kadar pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Soğuyan armutları suyun içinden alın ve alt kısmından aldığı kadar ceviz doldurun. Tenceredeki suyu başka bir tencereye süzün. İçine nişastayı koyup devamlı karıştırarak pişirin. Armutları servis tabağına alın üzerine sos dökün yanında dondurma veya kaymak ile servis edin.

