



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PEKMEZLİ ARMUT TATLISI

- 4 adet armut
- 1 ay bardađı toz Őeker
- 1 ay bardađı pekmez
- 2 adet karanfil
- 1 ay kaŐığı tarçın

Bir tencereye toz Őeker, pekmez, tarçın ve karanfilleri koyup, üzerine 3 su bardağı sıcak su ekleyin. 5 dakika kaynattığınız Őurubun içine armutları dik gelecek biçimde yerleŐtirin. Tencerenin kapağı kapalı olarak kısık ateŐte 30 dakika piŐirin. Kapağı açık olarak 15 dakika daha piŐirin. Hafif derin bir tabağa alıp, soğuyunca servis yapın.

