



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZLİ ARMUT TATLISI

4 adet orta boy armut
1 su bardağı üzüm pekmezi
1 su bardağı su
1 çubuk tarçın
2-3 adet karanfil
1 çay kaşığı limon suyu
Süslemek için dövülmüş ceviz veya fındık
Dondurma veya kaymak (isteğe bağlı)

Armutları yıkayın ve kabuklarını soyun.

Alt kısımlarını düz bir şekilde kesin, böylece armutlar tencerede dik durabilir.

Dilerseniz armutların çekirdek kısımlarını bir bıçak yardımıyla çıkarabilirsiniz.

Bir tencereye pekmezi, suyu, çubuk tarçını, karanfilleri ve limon suyunu ekleyin.

Şerbeti orta ateşte karıştırarak kaynamaya bırakın.

Armutları tencereye dik şekilde yerleştirin.

Kısık ateşte yaklaşık 25-30 dakika, armutlar yumuşayana kadar pişirin.

Şerbetin armutların her yerine eşit şekilde nüfuz etmesi için ara sıra armutları çevirin.

Pişen armutları bir servis tabağına alın ve üzerlerine şerbetten gezdirin.

Soğuması için bir süre bekletin. Üzerini dövülmüş ceviz veya fındık ile süsleyin.

Dilerseniz yanına bir top dondurma veya biraz kaymak ekleyerek servis edebilirsiniz.

