



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZLİ FIRIN ARMUT

4 adet armut
10 adet karanfil
2 adet çubuk tarçın
200 ml. pekmez
200 gr. esmer şeker
Safran

Armutların saplarını bırakarak bütün soyun, fırın kabına dizin. Karanfil, tarçın, safran ve şekerini ekleyin. 200 ml. su ilave edip önceden 200 derecede ısıtılmış fırında 25-30 dakika armutlar yumuşayana kadar pişirin. Servis tabağına alın. Ilık olarak pekmeze beraber servis yapın.