



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL SUYUNDA ARMUT TATLISI

4 adet yumurta
1 su bardağı portakal suyu
1 su bardağı su
8 adet sakarin
10 adet dövülmüş kakule tohumu

Armutların kabuklarını soyun. Isıya dayanıklı bir kaba dizin. Tüm malzemeyi karıştırıp, armutların üzerine dökün. 5 dakika ocakta kaynatın. Üzerini alüminyum folyo ile kapatın. 200 derecelik fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin. Armutları fırından alıp tabağa koyun. Üzerine sosundan ilave edip, servis yapın.
