



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL SUYUNDA ARMUT TATLISI

3 adet armut
2 orba kaşığı toz şeker
Yarım su bardağı portakal suyu
1 tatlı kaşığı tarçın
1 su bardađı krem řanti

3 adet armudu düzgünce ortadan ikiye kesin. Kabuklarını soyup, içine zarar vermeden çekirdeklerini çıkarın. Ateşe dayanıklı çukur bir kaba dizin. Üzerine 2 çorba kaşığı toz şekerle, yarım su bardağı portakal suyunu ilave edin. En üste 1 tatlı kaşığı tarçını serpin. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında 25 dakika pişirin. Fırından aldıktan sonra armutları yarım saat soğumaya bırakın. Üzerlerine krem şanti sıkıp, servis yapın.

[ML® Çikolatalı Armut Tatlısı için tıklayın](#)
