



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI ARMUT TATLISI

2 adet portakal
3 adet armut
1 adet elma
5 orba kaşığı esmer şeker
1 ay kaşığı tarçın
1 ay bardađı ceviz
1 orba kaşığı süt
2 adet karanfil

Öncelikle karanfil, tarçın, elma ve armutları bütün olarak tencereye koyun. zerine su ve şeker ekleyip karıştırın. 15 dakika kadar pişirip ocaktan alıp dilimleyip fırın kabına dizin. zerine portakal suyu ekleyip fırında 15 dakika kadar pişirin. Portakalın kabuklarıyla ve cevizleri ocak üzerinde biraz pişip üzerine 2 çorba kaşığı şeker koyup karıştırın ve bu karışımı fırında çıkan armutların yanında koyup soğumaya bırakın.