



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SAKIZLI ARMUT TATLISI

3 adet iri armut  
1 su bardağı şeker  
2 parça damla sakızı  
Dövülmüş ceviz

Sakızlar ezilir ve şekerle karıştırılır. Armutlar soyulur, çekirdekleri çıkarılır. Alüminyum folyo serilir. 2 yarım armut konur. Üzerine şekerli karışımdan yeteri kadar konur. Folyo sıkıca sarılır. Diğer armutlara da aynı işlem yapılır. Tepsiye yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında yarım saat kadar pişirilir. Soğuyunca dövülmüş cevizle süslenecek servise sunulur.

---