



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTTE ARMUTLAR

4 adet Santa Maria armut  
3,5 su bardağı süt  
100 gram tozşeker  
Yarım çubuk tarçın  
Yarım çubuk vanilya  
Sos için:  
1 çorba kaşığı nişasta  
1 çorba kaşığı soğuk su

Süt, tozşeker, tarçın ve vanilyayı bir tencereye alın. Karıştırıp kısık ateş üzerinde kaynamaya bırakın. Armutların sapını kesmeden kabuklarını soyun. Şekerli süt kaynadığında armutları tencereye dizin. Arada bir armutları çevirerek, kısık ateşte yaklaşık 20-25 dakika kaynatın. Armutlar yumuşadığında tencereyi ocaktan alın. Armutları süttten karışımdan çıkartıp servis tabağına dizin. Sos için tencerede kalan karışıma nişasta ve soğuk su ilave edin. Kısık ateşte kıvam alana dek pişirin. Armutlar soğuyunca sosu üzerlerine gezdirip servis yapın.

