



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ARMUT

5 adet armut
3 bardak süt
5 adet yıldız anason
2 adet çubuk vanilya
1 çay kaşığı tarçın
5 adet karanfil
4 çorba kaşığı tozşeker
Vanilya sos için:
1 çay bardağı süt
2 çorba kaşığı tozşeker
1 paket vanilya
1 çay bardağı krema

Sos için 1 çay bardağı süt, 2 çorba kaşığı tozşeker, 1 paket vanilya ve 1 çay bardağı kremayı bir tencerede karıştırarak kaynatın. Soğuması için bir kenarda bekletin.

Diğer yanda, anason, vanilya, tarçın, karanfil ve tozşekeri sütle birlikte tencereye alıp kaynatın.

Armutları soyup tencereye alın. Armutları, sütü çektilererek pişirin. Sonra oda sıcaklığında soğutun. Vanilya sos ile servis yapın.

Not: İsteğe bağılı olarak armutu dondurma ile de servis yapabilirsiniz.

