



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI ARMUT

6 armut (150'şer gram)
60 ml. limon suyu
4 adet çubuk tarçın (5'er cm. uzunluğunda)
80 gr. şeker
1/2 limon kabuğu
250 ml. süt
1/2 paket vanilyalı puding
6 top çikolatalı dondurma

Armutları soyun, çekirdekli kısımlarını oyarak çıkartın. 20 ml. limon suyunu armutların üzerine serpiştirin, aralarında boşluk kalmayacak şekilde tencereye yerleştirin. Tarçınları, şekerini, limon kabuğunu ve 40 ml. limon suyunu ekleyin. Bir taşım kaynatın, üstü kapalı olarak orta ateşte 40 dakika armutlar yumuşayınca kadar pişirin. 150 ml. pişme suyundan ayırın, armutları kalan suyun içinde bir gece bekletin. 150 ml. pişme suyu, süt ve vanilyalı pudingi devamlı karıştırarak bir taşım kaynatın. Kaseye alın, soğumaya bırakın. Armutları iyice süzdürün, sos ve dondurma ile servis yapın.