



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI VE BADEMLİ ARMUT TATLISI

Malzemeler

3 adet armut
100 gr. kabuksuz badem
1 adet portakalın suyu
2 ActiFry kaşığı pekmez
6-7 adet karanfil
1/2 ActiFry kaşığı tarçın
1/2 ActiFry kaşığı sıvı yağ

Armutları yıkayın; kabuklarını soymadan 2 cm. kalınlığında dilimleyin.

Pişirme haznesine zeytinyağını koyup ActiFry'ı çalıştırın. 2 dakika sonra bademleri ilave edin ve 6-7 dakika pişirin.

Armut dilimleri, portakal suyu, pekmez, karanfil ve tarçını ilave edip 15 dakika daha pişirmeye devam edin.

Armutları servis tabaklarına alın. Yanında kaymak veya light dondurma ile servis yapabilirsiniz.
