



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## VIŞNELİ ARMUT TATLISI

Malzemeler:

2 adet armut

1 ay bardağı şeker

1 ay bardağı su

10 adet vişne

Süslemek için:

Yeşil file fıstık

Hazırlanışı:

İlk olarak armutları soyup çekirdek yataklarını ayırın. Suyu kaynatın. Suyun içinde armutları 4 dakika kaynatın. Şekeri ilave edin. Vişneleri de ilave edip daha sonra armutlar pişene kadar kaynatmaya devam edin. Aynı şerbetin içinde soğutun. Servis tabağına alın. Vişneler ve yeşil file fıstık ile süsleyip servise sunun.

Not: İstenirse dondurma ile de servise sunulabilir.

---