

Armut Tatlısı

Malzemeler

2 adet armut
2 su b. toz seker
2 tatlı k. tarcin
6 adet tane karanfil
1 su b. sıcak su
Limon suyu
Sut Kreması

Yapılısı

Armutları yıkayıp kabuklarını soyun ve ikiye bölerek orta kısımlarını temizleyin. Limon suyu ile ovalayarak geniş kısımları aşağıda olacak şekilde tencereye yerleştirin. Bir su bardağı sıcak suyu tencereye ekleyin. Sekeri ve tarcini armutların üzerine serpin. Karanfilleri ilave edin. Yarım saat 40 dk. kadar pisirin. Bicagi sapladığınızda çok yumuşacık olmalı. Armut tatlinizi ilidiktan sonra servis tabagina alın ve üzerine krema ile susleyerek servis yapin.