ARMUT HOŞAFI  
  
Malzemeler ; 4-6 kişi için

½ Kg Armut

3 su bardağı Elma Suyu

1 yemek kaşığı Limon Suyu

1 çay kaşığı Limon Kabuğu Rendesi

4 yemek kaşığı Toz Şeker

2 tatlı kaşığı Nişasta

100-150 gr çekirdeksiz İzmir Üzümü

100 gr Kuru Üzüm

50 gr kıyılmış Badem

1 adet Çubuk Tarçın

4 adet karanfil  
  
Yapılışı:  
  
Armutları soyup ince ince dilimleyin. Elma ve limon suyunu, 4 çorba kaşığı toz şeker ilave ederek, kaynatın.

Nişastayı soğuk suda eritip, bu karışıma, azar azar ilave edin. 2 su bardağı sıcak su ile birlikte, armutları üzümleri, tarçın ve karanfili karışıma ekleyip, armutlar yumuşayana kadar 5-6 dakika kısık ateşte kaynatın.

Hoşafınızı limon kabuğu rendesi ve kıyılmış bademle süsleyerek servis yapınız