



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ARMUT EZMESİ

1 kg Ankara armudu  
1 ay bardağı toz şeker  
4 orba kaşığı buğday nişastası  
2 orba kaşığı pudra şeker

Armutlar soyulur, iri kenarda rendelenir. Bir tencereye aktarılır. Üzerine toz şeker ve nişasta ilave edilir, iyice karıştırılır. Sonra kısık ateşe yerleştirilir. Kapak kapatılır. Yaklaşık 1 saat pişirilir. Küçük bir tepsiye pudra şekeri serpilir. Üzerine armut ezmezi bırakılır ve kaşığın tersiyle düzeltilir. Buzdolabına konur, bir gece bekletilir. Etesi gün ıslatılmış bıçakla baklava şeklinde kesilerek servis tabağına konur.

---