



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUT KOMPOSTOSU

Kullanılan Malzemeler

- 150 ml. sıvı yağ
- 200 gram keçi peyniri
- 3 adet armut
- 1 diş karanfil
- 1 çubuk tarçın
- 30 gram toz şeker
- 16 adet adaçayı yaprağı

Yapım Şekli

Toz şeker, karanfil ve tarçını karıştırıp 5 dakika kaynatın. Armutları yıkayın dörde bölün. Çekirdek kısımlarını çıkarıp dilimleyin.

Armutları hazırladığınız karışımda, dağılmamasına dikkat ederek 4 dakika kaynatmadan haşlayın. Daha sonra haşladığınız armutları ateşe dayanıklı, 12 cm. çapında 4 fırın kabına yerleştirin.

Keçi peynirini dörde bölüp her bir dilimi kesilen tarafı yukarı gelecek şekilde armutların üstüne yerleştirin.

Önceden 200 dereceye ısıtılmış fırının alttan 2. rafında 10 dakika pişirin.

Yağı iyice kızdırın. Adaçayı yapraklarını yağda kızartın. Kağıt havlu üstünde süzölmeye bırakıp peynirlerin üzerine yerleştirin.