



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUT YATAĐI

2 adet armut
4 adet milföy hamuru
2 orba kaşığı toz şeker
1 ay kaşığı tarçın

Armutlar soyulur, ortadan ikiye kesilir, çekirdekleri çıkarılır. Milföy hamurunun yüzeyine çatalla delikler yapılır. Armutlar hamurların üzerine konur. Kenarlarını kaplayacak şekilde sarılır. Fırın kabına yerleştirilir. Üzerlerine şeker ve tarçın bırakılır. 180 derece fırında hamurlar pembeleşene kadar pişirilir.