



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUTLU MUS

yarım kg olgun armut
1 limonun suyu
5 çorbakaşığı tozşeker
4 dilim ananas
10 adet böğürtlen
2 adet muz
2 adet kiwi
1 çorbakaşığı hindistancevizli krema
5 gramlık 3 adet yaprak jöle

Yaprak jöleyi suda eritin. Iyice sıktıktan sonra, kısık ateş üzerindeki bir kaba koyduğunuz limon suyunda bırakın.

Armutları soyup çekirdek kısmını temizleyip, kuşbaşı iriliğinde doğrayın. Muzlar, tozşeker ve jöleyle birlikte mikserden geçirip krema kıvamına getirin. Kremayı yüzük şeklindeki dört kalıba boşaltın ve 3 saat kadar buzdolabında bekletin.

[ML® Armutlu Pasta için tıklayın](#)
