



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU SÜRPRİZ

6 tane kare milföy hamuru
4 tane armut
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tane limonun suyu ve rendelenmiş kabuğu
3 tane karanfil
1 tane yumurtanın sarısı
50 gram kaymak
2 yemek kaşığı margarin
1,5 litre su

Suyu derin bir tencereye ilave edin. Tarçın, 1 limonun suyu ve rendelenmiş kabuğu ve karanfilleri ilave edin. Su kaynamaya başlayınca kabukları soyulmuş armutları ekleyin. 5 dakika kadar haşlayıp süzün. Milföy hamurlarını ince şeritler şeklinde uzunlamasına kesin. Hamurları armutların tamamını saracak şekilde sarın ve üzerlerine sana yağı ve yumurta sarısının yarısını sürün. 200 dereceye ayarlı fırında 10 dakika pişirip fırından alın. Kalan yumurta sarılarını sürüp tekrar fırına verin. 15-20 dakika daha pişirin. Servis tabağına alıp susam serpiştirilmiş kaymakla birlikte sıcak ya da ılık servis yapın.