



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ARMUT

<https://www.elele.com.tr>

2 orta boy armut
½ bardak elma suyu
2 tatlı kaşığı bal
½ paket labne peynir
1 çorba kaşığı ceviz içi

Fırını 180 derecede ısıtın. Armutları ikiye bölüp çekirdek ve çekirdek yatağını çıkarın. 1 tatlı kaşığı bal ile üzerilerini sıvayıp küçük fırın tepsisine dizin. Elma suyunu da üzerlerinde gezdirin ve yaklaşık 25 dakika armutlar yumuşayınca kadar pişirin. Armutlar ılıyınca ortalarına birer kaşık labne peyniri koyun. Cevizleri serpiştirin. En son 1 tatlı kaşığı balı da armutların üzerinde gezdirerek servise hazır hale getirin.

