



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FIRINDA SICAK ARMUT TATLISI

450 gr sarı sulu armut
75 gr şeker
1 limon kabuğu rendesi
100 gr pudra şeker
100 gr tereyağı ya da margarin
2 yumurta, çırpılmış
100 gr. un
üstüne serpiştirmek için şeker.

Armutların kabuklarını soyup ortasını temizledikten sonra dilimleyin ve yağlanmış ve fırına girebilecek bir kaba kat kat olarak dilimleri dizin. Her armut katının üzerine şeker ve limon kabuğu rendesi serpiştirin. Şekerli tereyağını hafif bir krem haline getirin. Yumurtaları çırpılarak azar azar yağ - şeker karışımına ekleyin. Karışım topaklanır gibi olursa, biraz un ekleyin. Sonra da, kalan unu karıştırıp meyvelerin üzerine düzgün bir biçimde yayın. Orta ısıdaki fırında kabarıp kızarana dek pişirin. Üstüne pudra şeker serpiştirip, sıcakken krema ile servis yapın.