



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMELİZE ARMUT TATLISI

Malzemeler:

- 3 adet iri yumuşak armut
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 çorba kaşığı kahvaltılık tereyağı
- 4 adet milföy hamuru
- 1 çorba kaşığı pudra şekeri

Yapılışı:

Tereyağı ve toz şeker tavaya konur. Üzerine soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve dilimlenmiş armutlar eklenir. Kısık ateşte armudun rengi dönene kadar ara sıra karıştırarak pişirilir. Armutlu karışım uygun büyüklükteki bir fırın kabına aktarılır. Milföy hamurlarının ikisi üste ikisi alta konur. Unlu zeminde merdane ile fırın kabının büyüklüğünde açılır, armutlu karışımı örtecek şekilde yerleştirilir. Tatlı önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir. Milföy hamuru pembeleşene kadar pişirilir. Fırından çıkınca üzerine pudra şekeri serpilir.