



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESME ARMUT EZMESİ

3 adet Ankara armudu
1 büyük çay bardağı toz şeker
2 su bardağı süt
1 su bardağı su
2 dolu çorba kaşığı nişasta
Tarçın

Evvela armutları soyuyoruz, ikiye bölüyoruz, çekirdeklerini çıkarıyoruz, kabaca doğruyoruz ve tencereye atıyoruz. Üzerine su ekliyoruz, kapağını kapatıyoruz ve armutlar yumuşayana kadar haşlıyoruz. Blenderden geçiriyoruz. Üzerine şeker, süt ve nişasta ekliyoruz. Tencereyi tekrar ateşe yerleştiriyoruz. Devamlı karıştırarak pıtır pıtır olana kadar pişiriyoruz. Islattığımız Borcama döküyoruz, düzeltiyoruz. Buzdolabına koyuyoruz ve bir gece dinlendiriyoruz. Ertesi günü bıçakla kare kare keserek servis tabağına bırakıyoruz. Üzerine tarçın serpiyoruz.