



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIZARMIŞ ARMUT DİLİMLERİ

2 adet büyük boy armut  
2 çorba kaşığı un  
1 adet yumurta  
Yarım paket kabartma tozu veya 1 çay bardağı soda  
Kızartmak için  
Sıvı yağ  
Üzeri için:  
Pudraşekeri  
Krema

Armutların kabuklarını soyup ince dilimler halinde doğrayın. Bir kaptan 2 kaşık unu, yumurtayı, kabartma tozunu veya sodayı karıştırın. Dilimlediğiniz armutları, bu karışıma bulayıp, kızdırılmış sıvı yağda kızartın. Kızarttığınız armutları fazla yağın alması için kâğıt havlunun üzerine koyun. Soğutup servis tabağına aktarın. Üzerlerine krema döküp pudraşekeri serpin. Servis yapın.

