



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖYDE ARMUT

4 adet armut
4 kare milföy hamuru
1 su bardağı şeker
1 su bardağı su
1 paket vanilya
1 çubuk tarçın
Sosu için:
100 gram çilek
100 gram ahududu

Suyu ve şekerini 5 dakika kadar kaynatın. İçine kabukları soyulmuş bütün armutları ve kabuk tarçını ilave ederek 15 dakika pişmeye bırakın. Daha sonra çıkarıp soğutun. Milföy hamurlarını biraz açıp şeritler halinde kesin. Bu şeritleri de soğumuş armutların üzerine sarın. Fırın tepsisine dizin. 200 derecede 15 dakika pişmeye bırakın. Bu arda sosu için çilek ve ahududuyu blenderdan geçirin, içine vanilyayı ekleyip sos gibi hazırlayın. Bu sosu servis tabağına paylaştırıp üzerine de pişmiş armutları yerleştirin. Sıcak ya da soğuk olarak servis yapın.