



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ ARMUT

<https://www.elele.com.tr>

Sert armutlar; limon kabuğu, zencefil, tarçın ve esmer şeker ile kaynatılır. Armutlar alınır ve kalan sıvı sos kıvamına gelene kadar pişirilir. Hamurların içi Ricotta ve yaban mersini ile doldurulur ve kızgın yağda kızartılır. Armutun üzerine sos gezdirilir ve Ricottalı kalp ile birlikte servis edilir.

