



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUT BASTISI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

500 g armut
3 çorba kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı pirinç
1 su bardağı şeker veya pekmez
2 su bardağı su

Armutlar yıkanır kabukları soyularak çekirdek yatakları çıkartılır.
Dilim dilim doğranarak kısa kenarlı bir tencereye dizilir.
Suyunu ekleyerek hafif ateşte yumuşayıncaya kadar pişirilir.
Armutlar yumuşadıktan sonra yağ ve pirinç eklenir.
Pirinçler de piştikten sonra şeker veya pekmez eklenerek ateşten alınır.
