



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARMUT DOLMASI

Armut 1 adet  
Soğan 1 adet  
Zeytinyağı 2 yemek kaşığı  
Dolmalık fıstık 1 yemek kaşığı  
Esmer şeker 2 yemek kaşığı  
Tarçın 1 tatlı kaşığı  
Karabiber 1 çay kaşığı  
Toz zencefil ½ çay kaşığı  
Tuz 1 çay kaşığı

Armut yıkanır. İçi dolmalık şekilde oyulur. Üst sap kısmı atılmaz kapak olarak kullanılır. Soğan piyazlık doğranır tavaya zeytinyağı esmer şeker tuz atılır. Çok kısık ateşte karamelize olana kadar pişirilir. Tarçın toz zencefil atılır karıştırılıp ocaktan alınır. Dolmalık fıstık ayrı tavada kavrulur. Soğanla karıştırılır. Oyulan armutun içine doldurulur. Armutun dışını zeytinyağı sürülerek fırına atılır. Armut pişip hafif kızarıncaya fırından çıkartılır ve servis edilir.

