



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUT DOLMASI

3 adet armut
3 çorba kaşığı limon suyu
4 çorba kaşığı tozşeker
Yarım greyfurt (tercihen kırmızı)
1 adet kivi
8-10 adet siyah üzüm
8-10 adet vişne
Yarım çap bardağı pudra şekeri
1 su bardağı vişne
2 çorba kaşığı tozşeker

Armutların saplarını kesmeden soyun. Dik durmaları için diplerinden küçük bir parça kesin ve bir tencerenin içine oturtun. Her birinin üzerine birer kaşık limon suyu sürün. 5 çorba kaşığı şekeri üzerlerine serpin. Kısık ateşte, tencerenin kapağı kapalı olarak pişirin (bu arada armutların hafif ktır olması gerekir). Pişen armutları soğumaları için bir kenara alın.

Diğer yandan greyfurtların kabuklarını soyun. Zarını ayırarak greyfurt dilimlerinden fileto çıkarın. Bu dilimleri küçük küçük doğrayın. Kivinin de kabuğunu soyup, küçük küçük doğrayın. Üzümler iri taneliyse onları da ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkarın. Tüm meyveleri birbirine karıştırın. Sonra bu meyveleri de pudra şekeri ile karıştırın.

Soğuyan armutları, sapının 2 parmak kadar altından şapka biçiminde kesin. Armudun alt kısmının içini kabak oyucu ile oyup çıkarın. Armutları hazırladığınız meyveli karışım ile doldurun. Armudun saplı kısmını üstüne kapayıp, servis yapacağınız tabaklara yerleştirin. Vişneleri tozşekerle beraber küçük bir tencereye koyup, kısık ateşte pişirin. Pişen vişneleri parçalayın. Bu sosu armutların dibine döküp, servis yapın.

[ML® Dizme Armut Tatlısı için tıklayın](#)