



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUT KIZARTMASI

500 gr. sert dokulu armut
4 orba kaşığı tozşeker
4 orba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tarçın
1 fiske tuz
1 su bardağı su
3 orba kaşığı pudraşekeri
Kızartma yağı

Armutları yıkayıp, kabuklarını soyunuz.

Oyacakla armutları kırmadan çekirdek evlerini çıkarınız.

Oyulmuş armutları 1,5 cm. genişlikte enine doğrayarak halkalar elde ediniz.

Halkaları geniş bir tepsiye dizip, üzerlerine tarçınlı tozşekeri serpip, 1 saat kadar bekletiniz.

Diğer tarafta unu, tuzu porselen bir kâseye koyup, azar azar suyu katarak bir bulamaç hazırlayınız.

Kızartma yağını derin bir kaba koyup, kızdırınız.

Tarçınlı şekerden aldığınız armut halkalarını hazırladığınız bulamaca iki yüzünü batırıp, kızdırılmış yağda altını ve üstünü pembe renkte kızartınız.

Kâğıt zerine alıp, fazla yağını ektiriniz.

Yağı szlen armutları servis tabağına yerleştirip, üzerine pudraşekeri serpip, servis yapınız.