



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUT KURUTMASI

Sararmaya başlamış armutlar 1 hafta saman içinde bekletilerek olgunlaştırıldıktan sonra yıkanır, dilimlenir ve soyulur. Armutlar % 1'lik tuzlu suda 10 dakika bekletilir veya birinci kükürtleme usulüyle 45 dakika kükürtlenir yahut da buharla 5-6 dakika haşlanır, sonra kerevetlere serilir. Armutlar güneşte 2 gün kurutulduktan sonra gölgede de kurutulur. Armutları fırında kurutma, 60-70 derece sıcaklıkta yapılır ve 10-12 saatte tamamlanır.

© lezzetler.com tarif no:11881 • adı:ARMUT KURUTMASI • gönderen:vardar • indirme tarihi:28.03.2025 - 09:42