



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUT KURUSU

Sağlam armutların kabuklarını incecik soyunuz. Uzunlamasına ve birbirine dik ince ince yarınız.

İçlerini iyice ayıklayınız.

Hasıra serip üzerini de bir tülbentle örterek güneşte kurumaya bırakınız.

Kururken arada sırada karıştırmak gerekir.

Not: Armut kurusunu bir kutuya bir kat armut kurusu, bir kat toz şeker olmak üzere yerleştirerseniz ileride çok lezzetli bir armut kurusu elde etmiş olursunuz.

[ML® Kuru Nane için tıklayın](#)

[ML® Kuru Nane \(görsel\)](#)