



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUT MAYA

- 1 adet ekmek hamuru
- 1 adet yumurta
- 1 ay bardağı ayçiçek yağı
- 2 adet armut
- 2 orba kaşığı şeker

Hazır ekmek hamuru ve sıvıyağ yoğrulur. Hamur ikiye ayrılır, merdaneyle 1 santim kalınlığında açılır, yüzeyine şeker serpilir, 1 adet rendelenmiş armut atılır ve rulo yapılır. Sıkı olmayan rulo 2 santim kalınlığında kesilir. Kalan malzeme de aynen hazırlanır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 190 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.