



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ARMUT PÜRESİ

Armutların kabuklarını soyup, dörde bölün, ortalarını temizleyin ve içine renklerinin kararmasını önlemek için 2 yemek kaşığı limon suyu karıştırılmış soğuk su konulmuş kaseğin içine dilimleyin. Bir tencerenin dibini yağlayın. Armutların suyunu süzüp 2 yemek kaşığı su ile bu tencereye koyun. Kapağını örtüp armutlar suyunu salana dek hafif ateşte pişirin. Kapağını açın ve armutlar yumuşayana dek ve su buharlaşana dek pişirmenizi sürdürün. Tahta bir kaşıkla ezerek püre haline getirin. Dilediğiniz kadar şeker katın.

Not: Bu püreyi tatlılarınızda kullanabilirsiniz.

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