



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUT TAVA

500 gr Ankara ya da Deveci armutu
120 gr (1 su bardağı) un
kahve kaşığının ucuyla tuz
2 yumurtanın sarısı
1 yumurtanın akı
1 çorba kaşığı rafine yağ
1/2 su bardağı süt
1 limonun suyu
2 çorba kaşığı pudra şekeri
120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı

Unu ve tuzu orta boy bir kasede karıştırınız. Ortasını havuz biçiminde açarak yumurtaları ve rafine yağı koyunuz. Tahta bir kaşıkla, yavaş yavaş unu yedirip sütü katarak yumuşak bir hamur haline gelinceye kadar karıştırmız. Üstünü örterek 30 dakika serin bir yerde bekletiniz. Armutların kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra, 1/2 cm kalınlığında halkalar halinde dilimleyiniz. Dilimleri bir tabağa dizerek üstlerine limon suyunu ve 1 çorba kaşığı pudra şekerini dökünüz. Tereyağı büyük bir tavada, yüksek ateşte eritiniz. Bir maşa ile armut dilimlerini unlu bulamaca batırıp, tavaya koyunuz. Armutları hafif kahverengileşene kadar kızartıp bir tabağa diziniz. Üstlerine kalan 1 çorba kaşığı pudra şekerini serpip hemen servis ediniz.

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