



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU ARNAVUT BÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

Harç için:

1,5 kg büyük boy armut

1,5 su bardağı toz şeker

2 çorba kaşığı su

Hamur için:

1 kg un

Aldığı kadar su

1 tatlı kaşığı tuz

Arası için:

1 paket margarin

Üzeri için:

1 adet yumurta

Harç için armutların kabuklarını temizleyip, küçük parçalar halinde doğrayın. Tencereye alıp, toz şeker ekleyin. Su ilave edip 10 dakika kaynatın. Kaynayınca ocağın altını kapatın ve soğumaya bırakın. Hamur için undan bir avuç kenara ayırın. Kalan unu tezgaha alın. Ortasını havuz şeklide açıp, unlu kısmın üzerine tuz serpiştirin. Ortasına azar azar su ekleyip, yoğurun. Kulak memesi kıvamında hamur elde edene dek su eklemeye devam edin. Oda sıcaklığında 30 dakika dinlendirin. Hamuru 18 adet bezeye ayırın. 9 adet bezeyi teker teker, ara sıra unlayarak pasta tabağı büyüklüğünde açın. Aralarını eritilmiş margarinle yağlayın. Daha sonra yağlanmış tepsiye yerleştirin. Üzerine armutlu harcı yayın. Kalan 9 adet bezeyi de aynı şekilde hazırlayın. Tepsideki harcın üzerine yerleştirin. Üzerine çırpılmış yumurta sürüp, kalan eritilmiş margarinini gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, kızarana dek pişirin. Ilık olarak servis yapın.

