



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUTLU CHARLOT

450 gr armut
5 yemek kaşığı şeker
4 yemek kaşığı kayısı reçeli
6 dilim beyaz ekmek
100 gr. tereyağı, eritilmiş.

Armutları soyup, ortalarını temizleyin ve dilimleyin. Yarısını, iyice yağlanmış fırına dayanıklı bir kabın içine yerleştirin. 2 yemek kaşığı şeker ve 2 yemek kaşığı reçeli armutların üzerlerine yayın. Ekmek dilimlerinin kenarlarını kesin. Her dilimi dört üçgene bölün. Erimiş tereyağına batırıp, armutların üzerine onları tümüyle kapatacak biçimde dizin. Kalan şekeri üstlerine serpin. Kızarıp, gevrekleşene dek orta ısıdaki fırında 30 - 40 dakika pişirin. Sıcakken, krema ile servisini yapın.

[ML@ Şarlot Pasta için tıklayın](#)