



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUTLU PAY

1 su bardağı + 4 çorba kaşığı toz şeker
1 adet yumurtanın akı
1 su bardağı un
Yarım su bardağı eritilmiş tereyağı
3 adet armut
1 adet çubuk tarçın
Servis için:
Dondurma

Toz şeker, yumurta akı, un ve eritilmiş tereyağını derin bir kapta karıştırın.
Azar azar su ekleyip, kıvamlı bir hamur elde edin.
Ayrı bir yerde dilimlenmiş armudu tarçınla birlikte pişirin.
İki adet küçük boy güveç kabına hamurları pay edin.
Ortalarını hafif açıp, armut yerleştirin.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin.
Dondurmayla servis yapın.

