



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI ARMUT KRALI

3 adet baklava yufkası
50 gram tereyağı
4 adet armut
1 çay bardağı toz şeker
1 su bardağı bal
Süslemek için:
2 yemek kaşığı dövülmüş badem

Bir tavaya tereyağını koyup eritin. Armutları ince dilimler halinde kesin ve tereyağında pişirin. Pişen armut dilimlerini yufkaya sarın. Ardından hazırlanan yufkalı malzemeyi aynı tereyağında kızartın. En son bir tabağa alın. Üzerine önceden şeker ve balla hazırladığınız şerbeti dökün. Dövülmüş bademle süsleyip servis edin.

