



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI ARMUT

4 büyük sert armut (soyulmuş ve ortaları çıkarılmış)

1 çorba kaşığı + 1 tatlı kaşığı tereyağı

1/4 su bardağı limon suyu

120 gr (1/2 su bardağı) süzme bal

1 çay kaşığı toz tarçın

1 kahve kaşığı hindistancevizi rendesi

Fırınınızı önce orta sıcaklığa getirip (180°C) ısıtınız.

Ateşe dayanıklı orta boy bir tabağı 1 tatlı kaşığı tereyağı ile yağlayınız. Soyulmuş, ortası çıkarılıp ortadan yarıya kesilmiş armutları tabağa diziniz.

Küçük bir tencerede, hafif ateşte, limon suyunu ve balı tahta kaşıkla karıştırarak, pürüzsüz olana kadar ısıtınız: Tarçın ve hindistancevizini ekleyip tencereyi ateşten alınız.

Tenceredeki karışımı, armutların üstüne dökünüz. Kalan tereyağı, küçük parçalara kesip, armutların üstüne bastırarak yerleştiriniz.

Tabağı, fırına koyup 30-35 dakika, armutlar yumuşayınca kadar pişiriniz.

Fırından çıkarıp sıcak olarak yada soğuduktan sonra servis ediniz.