



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇITIR ARMUT (VEJETARYEN)

4 adet sert armut  
1 su bardağı toz şeker  
1 çay bardağı yulaf ezmesi  
1 çay bardağı un  
1 çay bardağı hindistancevizi  
Çeyrek paket margarin

Armutlar soyulur ve birkaç parçaya bölünür. Bir tencereye aktarılır. Üzerine şekerin yarısı katılır ve armutlar yarım yumuşayana kadar pişirilir. Bir tavaya yağ konur. Eriyince un, kalan şeker, yulaf ezmesi ve hindistancevizi eklenir., karıştırılır. Armutlar bir fırın kabına aktarılır. Üzerine bu karışım konur. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.