



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİZME ARMUT TATLISI

4 adet sert armut
1 su bardağı tuzsuz lor
1 su bardağı şeker
1 çorba kaşığı tereyağı

Fırın kabı bolca tereyağlanır. Armutlar soyulur, slayt şekilde dilimlenir ve fırın kabına bindirerek dizilir. Üzerine şekerin yarısı serpilir. Kalan şeker ve yumurta çırpılır. Lor eklenir ve karıştırılır. Karışım armutların üzerine yayılır. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Dizme Armut Tatlısı için tıklayın](#)
