



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ARMUT

<https://www.elele.com.tr>

½ adet armut
3-4 adet kuru erik
1 çay kaşığı tereyağı

Armutun kabuğunu soyun, çekirdeklerini çıkarın ve içini tereyağı ile yağlayın. İnce kıyılmış kuru erikleri ortasına doldurun. 180 derece fırında yumuşayana kadar pişirin.

