



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMUR TULUMUNDA ARMUT

Malzemesi:

4 armut (kabuğu soyulmuş, çekirdek kısmı çıkmış).

200 gr. küçük kesilmiş margarin

tuz

3 çorba kaşığı şeker

300 gr. un

tarçın

1 yumurta sarısı (1 çorba kaşığı su ile çırpılmış)

10 cl. krema.

Hazırlanışı:

Yumaşamış margarini az su ile krem haline gelinceye kadar çirpın. 1 tutam tuz, 1 çorba kaşığı şeker ve unu ilave edin. Hamuru top haline getirip, 2 saat buzdolabında dinlendirin. Kalan şekeri, tarçın ile karıştırıp armutları bu şekerle bulayın. Hamuru 5 mm. kalınlığında açın. 4 adet kare şeklinde kesin. Karelerin büyüklüğü armutları içine alabilecek kadar olmalıdır. Armutları hamurların ortalarına koyup, üzerlerini kapatın. Sapları dışarda kalmalıdır. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Unlanmış olan tepsiye hamurlu armutları dizin. Kızdırılmış fırında 25 dakika hamurlar kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak krema ile servis yapın.
