



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUPTA ARMUT

5 adet armut
2 orba kaşığı nişasta
1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
2 orba kaşığı un
1 adet yumurta sarısı
1 paket vanilya
100 gram margarin
Yarım ay kaşığı kırmızı gıda boyası

Dört armudun kabuklarını soyup kırmızı gıda boyası kattığınız suda 5-6 dakika haşlayın. Armutlar soğuyunca uzunlamasına ikiye bölün. Nişasta ve unu bir miktar sütle ezip, yumurtayı ilave edin. Şekeri ve kalan sütü de ekleyerek şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kalan armudun kabuklarını soyarak sütlü karışıma rendeleyin. Tüm malzemeyi ocağa alıp ağır ateşte muhallebi kıvamı alana dek pişirin, inmesine yakın vanilya ve margarini ekleyerek eritin. Muhallebiyi kurlara paylaşırın. Muhallebi henüz sıcakken armutları kurlara yerleştirin. Buzdolabında soğutarak servis yapın.