



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LORLU ARMUT TATLISI

4 kilo armut,
yarım çorba kaşığı margarin,
yarım limon suyu,
2 adet yumurta,
200 gram tuzsuz lor peyniri,
1 su bardağı toz şeker

Armutların kabuklarını soyun. Daha sonra ikiye bölün. Fırın tepsisini yağlayın. Armutları dilimleyip, tepsiye dizin. Kararmamaları için üzerlerine limon suyunu gezdirin.
2 adet yumurta, 200 gram lor peyniri ve 1 su bardağı tozşekeri karıştırın. Armutların üzerine dökün.
Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzeri hafifçe pembeleşene kadar pişirin. Fırından aldıktan hemen sonra, dilimleyerek servis yapabilirsiniz.