



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ ARMUT BOHÇASI

8 armut
1/2 kg milföy hamuru
4 su bardağı şeker
4 yemek kaşığı margarin
2 su bardağı su

Armutların kabuklarını soyun, çekirdeklerini kabak oyacağı ile, sapının olduğu yerden, dibine kadar delmeden çıkarın. Bir kaptaki yarım bardak şeker ile margarin karıştırın. Armutların içlerine bu karışımdan koyun. Hamuru sekiz eşit parçaya ayırın, her birini bir tatlı tabağı büyüklüğünde açın, armutları ortalarına koyup, bohçalayın. Üst kısımlarına sap şekli verin, küçük hamur parçalarından yaprak şekilleri yaparak sapların kenarlarına koyun ve yağlanmış tepsiye dizip, kızgın fırında yarım saat kadar pişirin. Bu arada iki bardak su ve üç bardak toz şekerle şurup yapın, kıvamını bulunca ateşten alıp iyice kızarmış armutların üzerine dökün. Tekrar fırına koyup hamurları altın rengi oluncaya dek 15-20 dakika fırınlayın Sıcak olarak servis yapın.