



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU ARMUT

- 2 adet armut
- 4 yemek kaşığı su
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 tatlı kaşığı akçaağaç şurubu
- ¼ su bardağı kurutulmuş vişne
- 1 avuç kaju fıstık
- 1 tatlı kaşığı tereyağı

Fırınınızı 190 dereceye getirin. Ortadan ikiye kesilmiş armutları cam bir kaseye 4 yemek kaşığı su ile birlikte yerleştirin. Alüminyum folyo ile örtüp 20 dakika kadar pişirin. Akçaağaç şurubunu yoğurtla ve eritilmiş tereyağı ile iyice karıştırın.

Fırından alıp 10 dakika dinlendirdiğiniz armutların üzerine yoğurtlu sostan döküp üzerini kurutulmuş vişne ve kaju fıstığı ile süsleyip servis edin.

