



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YÜREKLİ ARMUT TATLISI

3 adet Santa Maria armudu
6 adet bayram ikolatası
6 adet kare milföy hamuru
3 orba kaşığı toz şeker

Armutlar soyulur, ortadan kesilir, çekirdek kısmı oyulur. Milföy hamurları armudun şekline göre oval kesilir, yağlı kağıtlı tepsiye dizilir. Çıkan hamur parçalarından yeteneğe bağılı olarak yaprak kesilip ana hamura eklenebilir. Armutların oyuk kısmına bayram ikolatası yerleştirilir. Yüzü koyu milföy hamuruna yerleştirilir, üzerine bıçakla 4-5 adet ksik atılır. Armutların üzerine toz şeker serpilir. 180 derece sıcak fırına verilir. Yaklaşık 15 dakika pişirilir.