



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

DİZME ARMUT TATLISI



1,5 kg. armut
2 su bardağı şeker
1 kase tatlı lor peyniri (500 gr.)
3 adet yumurta
1 çay kaşığı tarçın
1 paket vanilya
1 çorba kaşığı kahvaltılık tereyağı

- # Öncelikle armutlar soyulur, çekirdek yatakları çıkarılır. Tereyağlanmış fırın kabına sıkı sıkı dizilir.
- # Başka bir kaptaki yumurta ve şeker çatalla 2-3 dakika kadar çırpılır. Üzerine tarçın, vanilya ve lor peyniri katılır, pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırılır.
- # Karışım armutların üzerini tamamen kapatacak şekilde eökülür.
- # Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızaran kadar pişirilir.
- # Ilık ya da soğuk olarak servise sunulur.

Not: Armutların yumuşaması için çok sıcak fırında pişirilmesi tavsiye edilmez.