

ARMUT KAYSEFESİ:

MALZEMELER:

- Yarım kg Armut Kuru
- 3 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Su Bardağı Çekilmiş Ceviz

YAPILIŞI:

Armutlar yıkanır, bir su bardağı su ile hafif ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. Servis tabağına alınır. Ceviz serpiştirilir. Tereyağı eritilerek dökülür. Servis yapılır.

ARMUT KAYSEFESİ

Malzemeler

- Yarım kg armut kuru
- 1 su bardağı su
- 45 gr / 3 yemek kaşığı tereyağ
- 60 gr / 1 su bardağı çekilmiş ceviz

- Armut kurularını yıkayın.
- Armut kurularını 1 su bardağı suyla hafif ateşte suyunu çekene kadar pişirin.
- Tereyağı eritin.
- Pişen armut kurularını servis tabağına alın ve üzerine ceviz serpiştirdikten sonra erittiğiniz tereyağdan dökün.

Afiyet olsun.