Dolce di Pera Filato

Dizme Armut Tatlısı

2 bicchieri di zucchero
1 tazza di formaggio di labne
3 uove
1 tazzina di cannella
1 bustina di vaniglia
1 cucchiaio di burro

Primamente si bruciano le pere poi si levano i semi e dopo se fidano nel vassoio oliato.
In un altro a ciotola se miscela nuova ed zucchero cerca per due o tre minuti alla sua prassi aggiungono cannella vaniglia e formaggio si continua a miscelare finché arriva alla coerenza.
Dopo aver preparata si svuota sopra delle pere si coperta bene.
Dopo il vassoio si inserisce nel forno riscaldato la 180° e si cucina finché arrossisce bene.
Servirsi in fresco oppure freddao.

Nota: Non si preferisce di cucinare nel forno troppo caldo per esssere morbide di pere.