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

ARMUT TATLISI



6 Adet iri armut
12 Tatlı kaşığı toz şeker
Sü için ceviz
Çilek ya da vişne reçeli suyu
Kaymak ya da krem şanti

Armutlar soyulur, dikey olarak ikiye kesilir. Çekirdek yatağı temizlenir.
Her yarım armudun temizlenen yüzeyine 1 tatlı kaşığı toz şeker serpilir.
Bütün armutlar aynı işlemden geçtikten sonra, özel fırın için üretilmiş, şeffaf poşete tek sıra halinde dizilir.
Poşetin ağzı sıkıca bağlanır ve uç kısmı kesilir, ısıya dayanıklı bir kaba konur.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında armutlar yumuşayana kadar pişirilir. (25 – 30 dakika)
Fırının içinde armutlar biraz soğuduktan sonra poşetten çıkarılır, servis tabağına dizilir.
Armutlar tam soğuyunca üzerine reçel suyu gezdirilerek renklendirilir.
Kaymak, krem şanti ,ceviz gibi malzemelerle süslenerek servise sunulur.

Not: Armut A, B1, B2, B6 ve C vitaminleri içerir. 100 gr.armut 60 kalöri verir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 599 | Adı: Armut Tatlısı | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 13:18