



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Postre de pera

Armut Tatlısı



6 peras grandes
12 cucharadita de azúcar granulado
Jugo de fresa o cereza agria jam
Turco nata o azúcar impalpable
Walnut

- # Pelar las peras, cortarlas en pedazos largos 2. Retire las semillas de sus camas.
- # Esparza 1 cucharada de azúcar granulada en todo el limpiar las superficies de cada una de la mitad de las peras.
- # Después de preparar todas las mitades de pera esta manera, en lugar de hornear bolsa como una sola capa.
- # Cerrar la bolsa con firmeza y cortar el extra lado de la bolsa, si lo ha hecho. Y luego colocarlo en un resistente al calor de hornear olla.
- # Cook las mitades de pera en el horno que es calentada a una temperatura de 200 c. hasta que las mitades de pera suavizar. (Acerca de 25-30 minutos).
- # Después de enfriar las mitades de pera en la bolsa por un tiempo, sáquelo de la bolsa y colocarlos en el servicio de platos.
- # Verter la mermelada en todo el fresco pera colourize piezas para ellos.
- # Adorne con crema y turco nogal y servir.

Nota: Pear incluye A, B1, B2, B6 y las vitaminas C. 3,5 oz de peras = 60 cal.