



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Les recettes de cuisines

Dessert De Poire Placé

Dizme Armut Tatlısı



1,5 kg.de poires
2 tasses de sucre
1 tasse de fromage frais (500 gr.)
3 œufs
1 cuillère à café de cannelle
1 paquet de vanille
1 cuillère à soupe de beurre pour le petit déjeuner

- # Épluchez les poires, sortez les nids des noyaux. Placez dans un plat de cuisson huilé avec du beurre.
- # Mélangez dans un autre bol, des oeufs et du sucre pendant 2-3 minutes. Rajoutez de la cannelle, de la vanille et du fromage. Mélangez jusqu'à obtenir un mélange lisse.
- # Versez le mélange de façon à couvrir les poires complètement.
- # Faites cuire au four préchauffé à 180 degrés jusqu'à que la surface soit grillé.
- # Servez tiède ou froid.

N-B; Il n'est pas conseillé de faire cuire les poires dans le four trop chaud pour le ramollissement des poires.