DİZME ARMUT TATLISI



1,5 kg. armut
2 su bardağı şeker
1 kase tatlı lor peyniri (500 gr.)
3 adet yumurta
1 çay kaşığı tarçın
1 paket vanilya
1 çorba kaşığı kahvaltılık tereyağı

Öncelikle armutlar soyulur, çekirdek yatakları çıkarılır. Tereyağlanmış fırın kabına sıkı sıkı dizilir.
Başka bir kapta yumurta ve şeker çatalla 2-3 dakika kadar çırpılır. Üzerine tarçın, vanilya ve lor peyniri katılır, pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırılır.
Karışım armutların üzerini tamamen kapatacak şekilde eökülür.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızaran kadar pişirilir.
Ilık ya da soğuk olarak servise sunulur.

Not: Armutların yumuşaması için çok sıcak fırında pişirilmesi tavsiye edilmez.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1613 | Adı: Dizme Armut Tatlısı | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 15:03