ARMUT BOMBASI

6 adet Santa Maria armut
1 su bardağı cekilmiş ceviz
2 tatlı kaşığı bal
2 tatlı kaşığı şeker
1 limon rendesi
1/2 paket çekilmiş pötibör bisküvisi
1 paket vanilyalı hazır puding
2 su bardağı süt
Süs için toz tarçın

Armutların sap kısımlarını düz olarak keserek ayırın ve kenara koyun. Tamamını soyun, alt kısmını ayıklayın, kesilen üst kısmından dolma oyar gibi oyularak hazırlayın. Hazırlanan armutlar ve kesilmiş sapları 2 su bardağı su ile bir tencerede şeker ilave edilerek haşlayın. Fazla haşlamamalıdır, yumuşak hale gelmesi yeterlidir. Bir kenarda soğumaya bırakın. Ayrı bir kapta bisküvi, ceviz, limon rendesi ve bal güzelce karıştırın. Pudingi pişirin, soğumasını bekleyin. Pudingin fazla katı kıvamlı olmaması gerekir. Armutları servis kabına dik olarak oturtun. Ilık durumdaki puding bir çay kaşığı yardımıyla armutların içine 1-2 cm. kalınlığında sıvanır. Önceden hazırlanan cevizli karışımla armutları üste 1-2 cm. kalaya kadar doldurun, doldururken kaşıkla üstüne basıp iyice sıkıştırın. En üste pudingi armutun tamamını kaplayacak şekilde dökün. Son olarak sapı kapak gibi üzerine oturtun. Bütün armutları bu şekilde doldurduktan sonra kalan pudingi armutların tümünü örtecek şekilde dökün. En üste tarçın serpin ve buzdolabında en az 6 saat beklettikten sonra servis yapın.

ML® Dizme Armut Tatlısı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:1672 • adı:ARMUT BOMBASI • gönderen:melancoly • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:33