



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUT TATLISI (FRANSA)

Gereçler:

225 gr pudra şekeri

150 gr armut suyu

150 gr su

2 yemek kaşığı zencefil şurubu (Zencefili kaynatıp suyunu alın, ya da zencefilli gazoz kullanabilirsiniz)

Bir parça limon kabuğu

900 gr sarı armut

50 gr kuru üzüm

50 gr zencefil

Üstü için:

150 gr krema

18-20 cm. çapındaki bir kek kalıbının dibine alüminyum kağıt döşeyip fırça ile çok az zeytinyağı sürerek yağlayın.

Şekeri armut suyu ve suda eritin. Zencefil şurubunu ve limon kabuğu rendesini ekleyerek kaynatın. Armutları yıkayıp ortalarını temizleyin. İnce ince dilerek şuruba ekleyin. Üstünü kapatmadan yavaş yavaş, armutlar saydam bir görünüm alana dek kaynatın. Armut dilimlerinin parçalanmamasına özen göstererek arada karıştırın. Armut dilimleri pişince, şuruptan alıp, süzgeçli bir kepçede süzerek, kalıbın dibine kat kat dizin. Her armut katının üzerine üzümleri yerleştirin ve toz zencefili serpiştirin. Tüm armutları yerleştirdikten sonra, kalıbın ağzını kapatacak büyüklükte ağır ve zeytinyağı sürülmüş tabağı kalıbın üstüne yerleştirin. Buzdolabında, bir gece bırakarak dondurun.

Servisini yapmak için, üstüne kapattığınız tabağın yerine bir servis tabağı kapatın ve kalıpla birlikte altüst olarak çevirin. Dikkatle kalıbı ve alüminyum kağıdı çıkarın. Armutların üstünü kremayı torbadan sıkarak süsleyin ve zencefil tozu serpiştirin.