



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUT TATLISI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

5 adet orta boy Armut
250 gr. Toz şeker
300 ml. Su
75 gr. Krem şanti
200 ml. Süt
50 gr. file badem

Armutlar yıkanır, kabukları soyulur. Boyuna ortadan ikiye bölünür. Çekirdekli kısımları çıkartılır. Tencereye tek sıra halinde dizilir. Üzerine su ve şeker eklenir. Tencerenin kapağı kapatılarak kaynatılır. Kaynama başladıktan sonra ocağın ısısı düşürülür. Kısık ateşte 20 dakika pişirilir. Ateşten alınarak kapağı açılmadan tenceresinde soğutulur. Soğuyan Armutlar servis tabaklarına alınır. Üzerine krem şanti krema torbası ile süslü bir şekilde sıkılır. File bademler serpilerek servisi yapılır.

Not: Armutların her tarafı eşit pişmiş olmalıdır. Armutlar parçalanmış ve dağılmış olmamalıdır. Şekerini iyi çekmiş olmalıdır. Krem şanti ve badem tadı uyumlu olmalıdır.

