



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU TARTÖLET

MALZEMELER

10 adet
5 adet armut
300 gr tereyağı
50 gr toz şeker
50 gr bal
150 gr pudra şekeri
1/2 paket kuru maya
3 adet yumurta
250 gr un
300 ml kremşanti
2 yemek kaşığı elma suyu
1 tatlı kaşığı tarçın
tuz
kalıplar için un
kalıplar için tereyağı

HAZIRLANIŞI

Armutların dördünü dörde bölüp çekirdeklerini çıkarın ve 1 cm.lik küpler halinde bölün. 50 gr tereyağını tavada eritin. Armutları ekleyip orta ateşte 2 dakika kavurun. Balı ekleyin ve 1 dakika pişirin. Armutları süzgece alın iyice süzölmelerini sağlayın.sularını bir kaba aldıktan sonra armutları bir tepsiye yayın ve soğumaya bırakın. Armut suyunu toz şeker ile karıştırıp harlı ateşte 5 dakika kadar karamelize edin. Kalan tereyağı, bir tutam tuz ve pudra şekerini köpük olana kadar mikserde çırpın. Birer birer yumurtaları ekleyin ve iyice karıştırın. Maya ve unu da ilave edin sonra da armutları ve karameli ekleyin. 10 adet yaklaşık 11-12 cm çapındaki tartölet kalıplarını yağlayın. Hamuru kalıplara dökün. Kalan armutu dörde bölüp çekirdeklerini çıkarın, ince dilimler halinde bölün. Dilimlerin yuvarlak yüzeyleri üste gelecek biçimde hamurların üzerine dizin. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında yaklaşık 40 dakika pişirin. sıcakken kalıplardan çıkarın. Kremşantiyi çırpın, tarçın ve elma suyu ile tatlandırıp tartöletlerle beraber servis yapın.

[ML® Armutlu Tartölet için tıklayın](#)