BADEMLİ ARMUT VE BALKABAĞI TATLISI

1 su bardağı rendelenmiş badem
3/4 su bardağı artı 1 çorba kaşığı un
3/4 su bardağı şeker
1 tutam tuz
7 yemek kaşığı tereyağı
2 adet olgun armut, küpler halinde kesilmiş
2 su bardağı balkabağı, küpler halinde kesilmiş
21 gram taze zencefil, soyulmuş ve kibrit çöpleri şeklinde doğranmış

Fırını 350 derecede ısıtın. Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin.
Bademleri, 1 yemek kaşığı unu rondoya koyun ve püre haline getirin. Bademli karışımı bir kaseye aktarın. Kalan 3/4 bardak unu, 1/2 bardak şekeri ve tuzu çırpın. İçine tereyağını ekleyip ellerinizle hamur haline getirin. Daha sonra hamuru hazırladığınız pişirme kağıdının üstüne alıp elinizle yarım santimden biraz kalın bir tabaka haline getirin. Fırında 15 dakika boyunca kıtır hale gelene kadar pişirin. Pişirme işleminin yarısında ters çevirin. Piştikten sonra soğuması için kenara koyun.
Armut, balkabağı, zencefil ve kalan çeyrek bardak şekeri içine 1 yemek kaşığı su ekleyip bir tencereye koyun. Orta-yüksek ateşte 10 dakika pişirin.
Armut ve balkabakları yumuşayıp içindeki sıvının büyük kısmı buharlaşana kadar ortalama 20 dakika pişirin. Ateşten alıp soğumaya bırakın.
Servis yapmak için meyve karışımını tabaklara koyup üzerini hamur parçalarıyla süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:131440 • adı:Bademli Armut ve Balkabağı Tatlısı • gönderen:aylak • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:19