



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEMLİ ARMUTLU PASTA

[www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

Hamur için:

375 gr. Un

100 gr. Şeker

2 Paket Şekerli Vanilin

200 gr. Tereyağı

1 Yumurta

Üstüne:

3 konserve kutusu Armut (her biri 460 gr.)

Glazür:

450 gr. Crème fraîche

2 yemek kaşığı Nişasta

3 Yumurta

50 gr. Şeker

2 Paket Şekerli Vanilin

1+1/2 yemek kaşığı Tarçın

30 gr. dilimlenmiş Badem

Un, şeker, şekerli vanilin, tereyağı ve yumurtaları pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar birlikte yoğurun.

Hamuru cam kase içine yayın.

Armutları iyice süzün (taze armutları hafifçe tavada çevirin), 1 cm kalınlığında dilimleyin ve hamurun üstüne eşit miktarda dağıtın.

Crème fraîche, nişasta, yumurta, şeker, şekerli vanilin ve tarçın ile birlikte çırpılır.

Şurubu armutların üzerine dökün. Üzerine soyulmuş ve ikiye bölünmüş bademleri dağıtın ve fırında açık sarı rengini alıncaya kadar pişirin.