BARDAKTA PORTAKAL SOSLU ARMUT

50 gr margarin
5 adet armut
3 su bardağı su
1 adet limonun suyu
2 adet elma
2 yemek kaşığı toz şeker
1 çay bardağı fındık
1 tatlı kaşığı tarçın
2~3 yaprak milföy hamur
1 adet yumurta sarısı
1 su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı su
50 gr margarin
1 su bardağı portakal suyu
1 yemek kaşığı nişasta
1 çay bardağı krema

Armutların kabuklarını soyup kabak oyacağı ile alt kısımlarında çekirdek yataklarını çıkartın. Limonlu suda 10 dakika haşlayın. Elmaların kabuğunu soyup küçük küp şeklinde doğrayın. Şeker, tarçın, fındık ekleyip karıştırın ve armutların içlerine doldurun. Armutları fırın kabına dizin. Aralarına margarini yerleştirip üzerini alüminyum folyo ile kapatın ve 180 dereceye ayarlanmış fırında 20 dakika pişirin. Milföy hamurlarını şeritler halinde kesin ve milföylerin üzerine sarın. Yumurta sarısı sürüp fırına yerleştirin ve kızarıncaya kadar pişirmeye devam edin. Şeker ve suyu tencereye alın. Karamelleşinceye kadar pişirin. Margarini ekleyin ekleyin. Portakal suyu ile nişastayı karıştırıp ilave edin ve kaynamaya bırakın. Krema ekleyip ocaktan alın. Armutları kaselere yerleştirin. Etrafına sos gezdirerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:92235 • adı:Bardakta Portakal Soslu Armut • gönderen:hergün • indirme tarihi:25.04.2024 - 01:04