ARMUT TATLISI

Tuğrul Şavkar

1500 gr. armut
750 gr. tozşeker (3 su bardağı)
550 ml. su
150 ml. krem şantiyi
100 gr. file badem

Armutları yıkayıp, ister bütün bırakın ister ikiye bölün. Bölerek kullanıyorsanız çekirdek yataklarını çıkararak tencereye tek sıra halinde dizin.
Tenceredeki armutların üzerine şekeri serpiştirin. Suyu ekleyerek tencerenin kapağını kapatın. Bir taşım kaynatıp, ateşi kısın. Armut tatlısını kısık ateşte 20-30 dakika pişirin. Ateşten alıp, kapağını açmadan tenceresinde soğumaya bırakın.
Soğuyan armut tatlısını üzerini krem şantiyi ve file bademlerle süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:75236 • adı:Armut Tatlısı • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:24