KIRMIZI ERİK SOSLU ARMUT TATLISI

Binnur Özgü

4 adet orta boy armut
10 adet kırmızı erik
5 su bardağı su
½ bardak toz şeker
1 çubuk tarçın
4-5 tane karanfil
½ bardak toz şeker

Erikleri yıkadıktan sonra dörde bölün ve çekirdeklerini çıkarın. Armutları soyun sapını üzerinde bırakın. Armutların alt kısmından bir kaşık yardımıyla çekirdeklerini oyarak çıkarın. Bir tencereye suyu şekeri erikleri ve armutları koyun. İçine tarçın ve karanfilleri ekleyin. Suyun yüzeyine yapışacak şekilde yağlı kağıt koyun havayla teması kesin. Orta ateşte erikler rengini verip armutlar hafifçe yumuşayana kadar pişirin. Armutlara bir bıçakla test yapın şeklini bozmadan rahatça giriyorsa tamamdır. Soğuduktan sonra buzdolabına kaldırın bir gece suyunda dinlensin. Ertesi gün armutları suyundan çıkarın süzün. Kalan sudan bir bardak alın posasını süzün. Bir sos tenceresine aktarın. İçine yarım bardak şeker ilave edin. Orta ateşte yarıya inene kadar kaynatıp koyulaştırın. Armutları bir servis tabağına alın üzerine sosu gezdirin nane yaprakları ile süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:118863 • adı:Kırmızı Erik Soslu Armut Tatlısı • gönderen:kayıt • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:31