



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI ARMUT TATLISI

8 adet armut
2 su bardağı süt
6 çorba kaşığı tozşeker
2 çorba kaşığı mısır nişastası
1 adet yumurta
Yarım paket küçük margarin
Vanilya

Armutları yıkayıp, kabuklarını soyunuz.

Oyacakla dip kısmını delmeden çekirdek evlerini çıkarınız.

Bir tencereye koyup, 1 su bardağı su ve 3 çorba kaşığı şekerle armutlar biraz yumuşayınca kadar pişiriniz.

Pişen armutların oyuk tarafı üste gelmek üzere tatlı tabaklarına koyunuz.

Diğer tarafta bir tencereye 3 çorba kaşığı şekeri, 2 çorba kaşığı nişastayı, 1 yumurta sarısını koyup, azar azar sütü ilâve ederek nişastayı eziniz.

Tencereyi ateşe koyup, karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişiriniz.

Ateşten alınca yağı, vanilyayı katıp, tekrar karıştırınız.

Hafif soğutarak armutların oyuk tarafına iyice doldurunuz.

Artan muhallebiyi de kenarlara koyup, soğutup, servis yapınız.