



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ ARMUT TATLISI

4 adet orta boy sert armut (deveci armudunu öneririm)
4 yemek kaşığı tozşeker
5 su bardağı su
Sos için;
2 su bardağı süt
1 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı kakao
5 yemek kaşığı tozşeker
1 adet yumurta

1 Düzgün şekilli armutlar sapları kesilmeden soyulur. Armutlar bekletilecekse üzerlerine limon suyu gezdirilerek kararmalarına engel olunur.
2 Armutlar, orta boy bir tencereye sapları yukarıya gelecek şekilde yerleştirilir. Üzerlerine tozşeker serpilir ve su eklenir.
3 Armutlar orta ısı ateşte ve tencerenin kapağı açık vaziyette kaynıncaya kadar pişirilir. Ocağın altı kısılıp armutlar arada sırada çevrilerek iyice yumuşayıncaya kadar, 25-30 dakika pişirilir. Armutlar pişerken arada sırada pişip pişmedikleri kontrol edilir.
4 İyice yumuşayan armutların altı kapatılıp tencerede soğuması beklenir. Servis tabağına süzülerek alınır.
5 Sosun hazırlanması için; un, kakao ve tozşeker küçük bir tencereye koyulur. Yumurta eklenip tel çırpıcı yardımıyla çırpılırken süt de azar azar ilave edilir. Kısık ateşte, sürekli karıştırılarak kaynıncaya kadar pişirilir.
6 Kaynıncaya ocaktan alınıp sıcak haldeyken armutların üzerine gezdirilir. İstenirse hindistancevizi, fındık, ceviz serpiştirilip servise sunulur.