REÇELLİ ARMUT TATLISI

4 adet armut
1 çay bardağı şeker
2 adet karanfil
1 adet kabuk tarçın
1 çay kaşığı toz zencefil
3 çorba kaşığı labne peyniri
3 çorba kaşığı reçel

Tencereye 2 bardak su, karanfil, tarçın, zencefil ve ikiye bölünmüş armutları yerleştirip ocağa alın. 10 dakika kadar kaynatıp üzerine şekeri ekleyip 5 dakika daha kaynamaya bırakın. Daha sonra ocaktan alıp soğutun. Servis yapacağınız zaman dilimleyip reçel ve labne peyniriyle ikram edin.

Not: Dondurma veya kremşanti de kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:93446 • adı:Reçelli Armut Tatlısı • gönderen:araka • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:55