# SICAK ARMUT TATLISI

Malzeme:
4 adet armut
10 adet kuru kayısı
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı limon suyu
1.5 çorba kaşığı portakal suyu
1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
Üzeri için :
Yarım su bardağı yulaf
3 çorba kaşığı toz şeker
Yarım su bardağı Bizim Mutfak Un
60 gram Bizim Mutfak Teremyağ
file badem

Tereyağını eritip, soğutun. Armutları dilimleyin. İyice yıkayıp temizlediğiniz kuru kayısıları küp küp doğrayın. Fırını 150 derecede ısıtın. Derin bir kabın içine armut, kayısı, limon, portakal suyu, tarçın, tozşeker ve unu karıştırıp harmanlayın. Fırına girebilen bir kabın içine boşaltın ve yayın. Üzeri için file badem hariç bütün malzemeyi karıştırıp, elinizle karışımı ufalayın ve armutların üzerine yayarak bölüştürün. File bademleri de üzerine serpiştirin. Önceden ısıtılmış fırında üzeri kıtırlaşıp, rengi sarıya dönene kadar pişirin. Sıcakken, sade veya kaymaklı dondurma ile servis edin.

© lezzetler.com tarif no:49925 • adı:Sıcak Armut Tatlısı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:50