



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ARMUT BOHÇALARI

<https://www.droetker.com.tr>

Armutlar için:

14 adet armut (küçük boy)

1,5 çay bardağı toz şeker

1 su bardağı su

1 adet kabuk tarçın

10 - 12 adet karanfil

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant

2,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

0,5 çay bardağı iri kırılmış ceviz

Hamur:

50 g bitter çikolata

75 g tereyağı (oda sıcaklığında)

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 yumurta

1,5 - 2 su bardağı un

1 tutam Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 tutam tuz

2 yemek kaşığı un

Üzeri için:

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Armutların saplarının kopmamasına özen göstererek kabuklarını soyun ve alttan içlerini oyarak çekirdeklerini çıkartın. Geniş bir tencereye sıralayın, üzerine su, toz şeker, tarçın ve karanfili ekleyip orta ateşte kaynatın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 10-15 dakika hafif yumuşayınca kadar pişirin. Armutları tencereden alın ve soğutun.

2,5 çay bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. Üzerine iri kırılmış cevizi ekleyin ve kaşık ile karıştırın. Çay kaşığı ile kremadan alıp armutların içini doldurun.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin ve 5 dakika soğutun. Tereyağı, toz şeker, şekerli vanilin ve yumurtayı bir kaba alın. Mikserin hamur karıştırıcı uçları ile 2-3 dakika çırpın. Eritilmiş çikolatayı ilave edin ve 1 dakika daha çırpın. 2 su bardağı un ve hamur kabartma tozunu bir kaptaki karıştırın ve eleyin. Tuz ile birlikte karışıma ekleyin ve 2-3 dakika daha karıştırın. Hamuru tezgaha alıp 2 yemek kaşığı unu azar azar ekleyerek yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru 14 eşit parçaya bölün. Bir parça hamur alın ve elinizde 0,5 cm kalınlığında açın, üzerine bir adet armut koyun. Sapı dışarıda kalacak şekilde armudu hamur ile kaplayın. Fırın tepsisine dik olarak yerleştirin. Diğer armutları da aynı şekilde hazırlayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarın ve 5-10 dakika bekletip üzerine pudra şekeri serpin. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168873 • adı:Armut Bohçaları • gönderen:Gül • indirme tarihi:04.04.2025 - 23:22