ARMUT MERENGE

5 armut
3/4 su bardağı tozşeker
1 su bardağı pudraşekeri
1 bardak su
1 limon
2 baş karanfil
5 yumurta
tutam tuz

Aynı büyüklükte 5 armudun kabukları soyulur, özel aletle veya bıçakla çekirdekleri ve çekirdek yatakları çıkarılır, ancak sapları bırakılır. Armutlar çelik bir tencereye konduktan sonra, su katılır. 2 baş karanfil ile bir parça limon kabuğu ve tozşeker ilave edildikten sonra hafif ateşe oturtulur. Armutlar dağılmayacak kadar yumuşayıp piştikten sonra, tencere ateşten indirilip soğumaya bırakılır. Armutlar iyice soğuyunca, şuruptan çıkarılıp ateşe dayanıklı cam tabağa yerleştirilir. Porselen kâsede tuz, yumurta aklan ve pudraşeker iyice çırpılıp köpük haline getirilir. Bu köpük kaşık kaşık alınarak armutların üzerine dökülür. Armutlar köpükle iyice örtüldükten sonra, tabak orta ısılı fırına sürülür. Armutların üzeri kızarınca fırından çıkarılır ve servis yapılır.

Not: İsteğe göre, armut merengeler fırından çıkarıldıktan sonra, ılınınca üzerine biraz krem şanti konularak servis yapılabilir.

ML® Dizme Armut Tatlısı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:10738 • adı:Armut Merenge • gönderen:Karakol • indirme tarihi:05.05.2024 - 11:19