



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUT TATLISI

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

4 adet orta boy sert armut
8 çay kaşığı esmer şeker
1 poşet Dr. Oetker Şupangle
400 ml (2 su bardağı) su
Üzeri için:
Antepfıstığı
Bitter çikolata rendesi

Armutların kabuklarını soyup ortadan ikiye kesin. Çekirdekli kısımlarını oyun ve geniş bir tencereye sıralayın. Üzerlerini örtecek kadar su doldurun, orta ateşte 5 dakika kaynatarak pişirin. Ocaktan alıp armutları tencereden çıkartın ve oyuk kısımları üste gelecek şekilde fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerine birer çay kaşığı esmer şeker serpin ve fırının orta katında pişirin.

Fırından çıkartıp soğutun.

Şupangleyi su ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin ve ocaktan alın. Arada karıştırarak soğutun.

Armutların üzerine pişirdiğiniz şupangleyi paylaşırın, antepfıstığı ve çikolata rendesi serperek servis yapın.

