ARMUTLU BETTY

450 gr tatlı sarı armut
100 gr pudra şekeri
100 gr taze beyaz ekmek kırıntısı
Bir portakalın suyu ve kabuğunun rendesi
75 gr tereyağı, eritilmiş
Servis için;
Hazır krema ya da kaymak

Armutları yıkayıp ortalarından keserek çekirdek ve çekirdek yataklarını çıkarınız ve dilimleyiniz. Ayrı bir yerde pudraşekerini, ekmek kırıntılarını, portakal kabuğu rendesini karıştırın. Fırına dayanıklı bir kabı yağlayınız. Armut dilimlerini bir sıra dizin. Daha sonra bir sıra ekmek kırıntıları olmak üzere yağlanmış kalıbı doldururken, her sıranın üzerine erimiş tereyağından serpiştirin. En son kat, üzerine tereyağı serpiştirilmiş ekmek kırıntılarından oluşmalıdır. Orta ısıdaki fırında, kızarıp gevrekleşene dek pişirin. Sıcakken krema ya da kaymak ile servisini yapın.

ML® Dizme Armut Tatlısı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:50147 • adı:Armutlu Betty • gönderen:bahar çiçeği • indirme tarihi:29.03.2024 - 18:01