



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU KARAMELLİ KAZANDIBİ

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

Armutlu karışım:

3 adet armut

1 çay bardağı portakal suyu

2 yemek kaşığı toz şeker

1 çay bardağı iri kırılmış ceviz

Kazandibi:

1 poşet Dr. Oetker Kazandibi

3,5 su bardağı süt

Karamel sos:

3 yemek kaşığı toz şeker

0,5 çay kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı krema

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (16x28 cm)

Armutların kabuklarını soyup çekirdekli kısımlarını ayıklayın. Minik küpler şeklinde kesip geniş bir tavaya alın. Üzerine portakal suyu ve toz şekeri ilave edin. Orta ateşte arada karıştırarak suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocağı kısıp armutlar karamelize oluncaya kadar sürekli karıştırarak 2-3 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp üzerine cevizi ekleyin ve karıştırın. Kalıba alın ve kaşık ile tabanı kaplayacak şekilde yayın.

Sütü bir tencereye alın ve üzerine kazandibi poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp 2 dakika karıştırın. Kalıptaki armutlu karışımın üzerine döküp yayın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 2 saat bekletin.

3 yemek kaşığı toz şekeri küçük metal bir tavaya alın. Kısık ateşte karıştırmadan eriyinceye kadar bekletin. Şeker eriyip karamel rengi olduğunda üzerine tereyağı ve kremayı ekleyin. Sertleşen şeker eriyinceye kadar kısık ateş üzerinde karıştırın. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

Tatlıyı buzdolabından çıkarın. Bıçak ile kare şeklinde dilimleyin. Dilimleri spatula ile armutlu kısımları üstte kalacak şekilde ters çevirerek servis tabaklarına alın. Üzerlerine karamel sosu döküp arzuya göre ceviz ile süsleyin ve servis yapın.



