



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU KUP

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

Armutlu karışım:

2 - 3 adet armut

2 adet kabuk tarçın

3 yemek kaşığı toz şeker

8 - 10 adet karanfil

8 - 10 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

1 çay bardağı su

Crème Olé:

1 poşet Dr. Oetker Crème Olé Çikolata Parçalı & Vanilinli

2,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Dolgu:

0,5 su bardağı iri kırılmış ceviz

Armutları yıkayıp kabuklarını soyun, iri küpler şeklinde kesin ve geniş bir tencereye alın. Kabuk tarçınları iri parçalara kırın ve armutların üzerine ekleyin. Toz şeker ve karanfilleri de ilave edin. Jel renklendiriciyi 1 çay bardağı suyun içine eritip armutların üzerine dökün. Orta ateşte hafif yumuşayıp suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alın ve tencerenin içinde soğumaya bırakın.

Crème Olé'yi 2,5 su bardağı soğuk süt ile 3 dakika çırpın. Aralara hazırladığınız armutları ve ceviz parçaları koyarak kuplara doldurun. Buzdolabında 1 saat bekletin ve servis yapın.

