



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU TATLI

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

Yarım litre sıcak süt
1 ubuk vanilya
6 armut
1 su bardađı su
125 gr pudra Őekeri
6 yumurta sarısı
40 gr un
Yarım su bardağı toz Őeker
500 ml krema
Esmer toz Őeker

Őurup için eŐit miktarda 1 bardak su ve yarım bardak Őekeri kaynatın. Vanilya çubuğunu uzunlamasına ortadan ikiye kesip sıcak süte ekleyin, 15 dakika bekletin. Armutların kabuğunu soyup ortadan ikiye kesin ve çekirdeklerini çıkarın. Őurup hazırlayıp armutları Őurupta 5 dakika piŐirin. Pudra Őekeri yumurta sarılarını ekleyip baŐka bir kaptaki çırpın. Un ekleyip ırpıma devam edin. Kremayı mikserle hafifçe katılaŐana kadar çırpın. Kremaya sođumuŐ vanilyalı süt ve yumurtalı ekleyip karıŐtırın. Armutları süzüp fırın tepsisine dizin. zerine hazırladığınız karıŐımı dkn. Önceden ısıtılmıŐ 180 derece fırında 30-35 dakika piŐirin. Tepsiyi fırından alıp tatlının üzerine toz Őeker serpin. Fırının ızgarasını açıp Őekeri karamelize yapın. Sođutup servis yapın.

