



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARMUTLU TAVUKGÖĞSÜ

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

Armut için:

4 adet sert armut

1 çay bardağı toz şeker

1 adet portakal

2 adet kabuk tarçın

1 tüp Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

1,5 su bardağı su

Tavukgöğsü:

1 poşet Dr. Oetker Tavukgöğsü

1 su bardağı süt

1 su bardağı krema

25 g margarin

Üzeri için:

1 yemek kaşığı öğütülmüş antepfıstığı

Armutları yıkayıp kabuklarını soyun. Ortadan ikiye kesin, çekirdekli kısımlarını çıkarın ve geniş bir tencereye sıralayın. Üzerine toz şekerini serpin. Portakalın kabuğunu soyun ve soyduğunuz kabuğu iri parçalara kesip tencereye ekleyin.

Kabuk tarçınları iri parçalara kırarak ilave edin. 1,5 su bardağı suyu bir kaseye alın, üzerine kırmızı jel renklendiriciyi ekleyin ve kaşık ile eriyinceye kadar karıştırın. Armutların üzerine ilave edin ve orta ateşte hafif yumuşayınca kadar arada çevirerek 10-15 dakika pişirin. Ocaktan alın ve tencerenin içinde soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına gelince armutları tencereden alın, oyulmuş kısımları üste gelecek şekilde bir tabağa sıralayın ve buzdolabında bekletin.

Süt ve kremayı bir tencereye koyup üzerine tavukgöğsü poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve margarinini ilave edin, 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan tavukgöğsünü bir çırpma kabına alın ve mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın. Tavukgöğsünü krema sıkma torbasına doldurun ve armutların üzerine şekilli olarak sıkın. Buzdolabında 2 saat bekletip üzerlerine öğütülmüş antepfıstığı serpererek servis yapın.



