



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU YAZ TATLISI

4 adet orta boy armut
1 su bardağı pudra şekeri
Krema için:
3 su bardağı süt
2 adet yumurta sarısı
3 orba kaşığı nişasta
1 ay bardağı şeker
1 paket vanilya
Üzeri için:
2 adet yumurta akı

İlk işlem olarak armutlar soyulur, dilimlenir bir tavaya konur. Üzerine şeker eklenir, kısık ateşte yarım yumuşayana kadar pişirilir. Uygun büyüklükte bir fırın kabına pişen armutlar yerleştirilir. Başka bir tencereye krema malzemesi konur. Orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Armutların üzerine dökülür. Çukur bir kabın içinde yumurta akları az tuzla kar haline getirilir. Kremanın üzerine konur ve düzeltilir. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.