



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ ARMUT TATLISI

- 5 adet armut
- 1 ay bardađı badem içi (File)
- 1 su bardađı eker
- 50 gr. Bizim Margarin
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 1 su bardağı İim Süt
- ¼ ay kaşığı vanilya
- 1 tatlı kaşığı Bizim Mutfak Nişasta

- Armutları yıkayıp dibi düz bir kabın içine dizin.
- Üzerine toz seker ile 1,5 bardak su ilave edip, ağır atešte pişirin.
- Ateşten aldıktan sonra soğutun.
- Kremanın Hazırlanışı :
- Sütü kaynatın.
- Bir kap içine yumurta sarısını, niastayı, vanilyayı ve 1/2 su bardağı suyu koyup, karıştırın.
- Karışımı süzüp kaynayan sütün üzerine ekleyin ve iyice karıştırın.
- Bir kaynatımdan sonra ateşten alın.
- Pişirdiğiniz armudun şerbetinden 1 çay bardağı alıp, yaptığınız kremaya yedirin.
- Yağı da ilave ettikten sonra servis tabağına koyup biraz yayın.
- Armutları bademe bulayarak kremanın üzerine yerleştirin.
- Kalan bademleri üzerine serpiştirerek servis yapın.

Not : İstenildiğinde armut sadece krema ile servis yapılabilir.