



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI ARMUT TATLISI

4 adet orta boy armut
1 çorba kaşığı oda sıcaklığında tereyağı
1 su bardağı esmer şeker
1 çorba kaşığı limon suyu veya portakal suyu
2 çorba kaşığı dövülmüş badem veya fındık
Bir tutam tuz
1 çay kaşığı toz zencefil
4 çorba kaşığı krema
1 paket vanilya
Üzerine:
1 çorba kaşığı dövülmüş antepfıstığı
Vişne reçeli

Cam tepsinin içini tereyağı ile yağlayın. Armutların kabuğunu soyun, ortadan ikiye kesip çekirdek yuvasını çıkarın. Yağladığınız cam tepsiye iç kısımları alta gelecek şekilde armutları yerleştirin. Bir kaseye esmer şeker, limon suyu, badem, tuz, toz zencefil, krema ve vanilyayı koyup karıştırın. Bu karışımı armutların üzerine boşaltıp, önceden ısıtılmış 175 derece fırında yarım saat pişirin Soğuduktan sonra servis tabağına alın. Antep fıstığı ve vişne reçeliyle süsleyip, servis yapın.

