FIRINDA BADEMLİ ARMUT

Malzeme
1/4 bardak toz şeker
1/2 çay kasığı rendelenmiş portakal
1 büyük yumurtanın akı
1/2 bardak dilimlenmiş badem
1+1/4 bardak su
4 poşet çay
5 çay kaşığı kahverengi şeker
1 yemek kaşığı taze portakal suyu
4 çay kaşığı taze limon suyu
2 adet armut

Hazırlanışı
Fırınınızı 150 dereceye ayarlayın. Yağlı kağıdı yağlayın.
Küçük bir kap içinde şeker ve portakalı karıştırın, kenara bırakın.
Başka bir kap içinde yumurta akını köpürtene kadar çırpın ve bademleri ekleyin. Bademleri süzgeçten geçirin. Sonra şekere bulayın.
Bademleri yağlı kağıdın üzerine yayın ve 10 dakika fırınlayın; karıştırın ve 5 dakika daha pişirin. Kızarana ve gevrek hale gelene kadar bu işleme devam edin. Daha sonra fırından çıkarın.
Fırının sıcaklığını 230 dereceye çıkarın. Bu arada yağı ve suyu küçük bir tencereye koyun. Ateşten aldığınız tencereye çay poşetlerini ekleyin; 10 dakika suda bırakın. Daha sonra çay poşetlerini, rengi suya çıkacak şekilde sıkın ve sudan alın. Çayın içine kahverengi şekeri, portakal suyunu ve 1 çay kaşığı limon suyunu ekleyip karıştırın, karışımı kenara koyun.
Armutların kabuklarını soyun. Uzunlamasına ikiye bölün ve ortasını çıkarın. Geri kalan 3 çay kaşığı limon suyuna bulayın. Armutları, kesilmiş parçaları aşağıya gelecek şekilde, ateşe dayanıklı tabaklara koyun. Tabakları da yağlı kağıt ile kapatın.
Çaylı karışımı armutların üzerine ve etrafına sürün.
Yaklaşık 35 dakika fırında pişirin. Şekerlenmiş bademleri armutların üzerine serpin.

© lezzetler.com tarif no:44331 • adı:Fırında Bademli Armut • gönderen:PROZAC • indirme tarihi:09.05.2024 - 00:12