



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA ARMUT TATLISI

MALZEMELER

2 armut (dikey olarak ortadan kesilmiş, çekirdekleri çıkarılıp ortası temizlenmiş)
2 çorba kasığı esmer seker (30 gr.)
1 çorba kasığı tereyağı (15 gr.)
4 adet çubuk tarçın (her biri 5 cm. boyunda)
1 paket vanilya
10 gr. taze zencefil (2 çay kasığı kıyılmış) yoksa 1 çay kasığı kuru zencefil
4 mürdüm erigi kurusu (çekirdekleri çıkmış, ikiye ayrılmış)
1 1/2 çorba kasığı siyah kuru üzüm (25 gr.)
1 1/2 çorba kasığı sarı kuru üzüm (25 gr.)
1 1/2 çorba kasığı kuru üzümü (25 gr.)
1/2 portakal kabuğu rendesi
1 çorba kasığı pekmez veya dut pekmezi
2 su bardağından biraz fazla elma suyu (625 ml.)
1 çorba kasığı erik marmeladı
Yağlı kâğıt

YAPILIŞ TARİFİ

Firini 175 °C'de ısıtın. Yağlı kâğıdı her bir armutu 2 kere saracak büyüklükte kesin. Armutları yağlı kâğıdın üzerine oturtun. Üzerlerine tereyağını esit miktarda sürün ve esmer sekeri esit miktarda serpin. Çeyrek su bardağı elma suyunu da armutların üzerine paylastirin. Yağlı kâğıdı, armutlara açılmayacak şekilde sarın ve fırında 40 dk. pisirin. Armutlar pisirken kalan tüm malzemeyi birleştirip, bir taşım kaynatın. Atesin altını söndürün ve armutlar pisene kadar bu karışımı bekletin. Armutlar pistikten sonra kâğıtların üstünü bir bıçakla artı şeklinde keserek açın. Beklettiginiz karışımı armutların üzerine dökün ve kâğıtta servis yapın