KREMALI ARMUT

3 armut
60 gr şeker
¼ litre su
1 limon
2 yumurta sarısı
1 kaşık şeker
2 küçük kaşık un
¼ lire süt
1 limon kabuğu
1 yaprak jelatin
25 gr badem

Armutları soyun, şurupta pişirin, uzunlamasına ikiye bölün. Altının hamurunu hazırlayın, 26 cm. yarıçapında daire şekline getirin ve bu hamuru bir alüminyum kağıda sararak, fırına sürün. 20 dakika kadar pişirin. Çıkardıktan sonra kağıdı üzerinden alın, yeniden 5 dakika kadar fırında beklatin. Bu sırada kremayı hazırlayın. Bu arada kremayı yoğunlaşıncaya kadar karıştırın, soğumaya bırakın. Jelatini eritin, hepsi, hazır olunca fırındaki tatlı altını alıp tabağa yerleştirin. Üzerine kremayı yayın, kesilmiş tarafları alta gelecek şekilde armutları muntazam olarak koyun ve jelatini döküp kenarlarını da bademle süsleyip ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:11566 • adı:KREMALI ARMUT • gönderen:Cemile • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:54