



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KREMALI ARMUT TATLISI

2 aynı büyüklükte armut
4 çay kaşığı vişne reçeli
yağlamak için 10 gr. margarin
2 yumurta akı
2 çorba kaşığı ve 1 çay kaşığı pudra şekeri

Armutları yıkayın, soyun. Çekirdek kısmını çıkartın. İçlerine vişne reçeli doldurun. Ateşe dayanıklı bir kabı yağlayın. Armutları oyuk yüzleri dibe gelmek üzere dizin. Sıcak fırına sürün 20 dakika pişirin. Bu arada yumurta aklarını pudra şekeri ile iyice çirpin. Armutların üzerine dağıtın. Pudra şekerini serpin. 2-3 dakika fırını üstten açın ve hemen servis yapın.

Not: Armut tatlısı tart veya kek hamurlarının üzerlerine yerleştirilerek de servis yapılabilir. Ayrıca güzel bir pasta meydana getirebilecektir. Tatlıyı hamurun üzerine yerleştirdikten sonra bir süre buzdolabında bekletmeniz daha uygun olacaktır. Armut yerine böyle bir tatlıda dünya değişik meyvalar da kullanabilirsiniz, örneğin; kayısı veya şeftali bu tatlı için uygun olabilecektir.

[ML® Dizme Armut Tatlısı için tıklayın](#)

[ML® Dizme Armut Tatlısı \(görsel\)](#)