



TAM TAHILLI ARMUT TATLISI

- 2 büyük boy armut
- 2 çay kaşığı bal
- 2 yemek kaşığı buğday kepeği
- 2 yemek kaşığı NESFIT® kahvaltılık gevrek
- 1 çay kaşığı haşhaş tohumu (isteğe bağlı)

Fırını 200 °C'ye ayarlayın.

Armutları yıkayıp dilimleyin. Her bir seramik fırın kabının en altına armut dilimlerini üst üste dizin.

Armutların üzerine bir miktar bal dökün.

Bir kasede kepeği, kahvaltılık gevreği ve haşhaş tohumlarını karıştırın.

Birkaç damla su ilave ederek katı ve gevrek bir hamur elde edin.

Bu karışımı armutların üzerine bölüştürüp, fırında 10-15 dakika pişirin. Ilık servis edin.

