



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNE SOSLU KAKULELİ ARMUT TATLISI

Vişne 3½ su bardağı (çekirdeksiz)

Armut 6 adet

Çubuk tarçın 1 adet

Karanfil 5 adet

Kakule 2 adet

Limon 1/2 adet

Toz seker 1 su bardağı

Su 1 çay bardağı

Kaymak 200 g

Armutların kabuklarını soyun, alt kısımlarını düz bir biçimde keserek dik durmalarını sağlayın.

Yarım limonu kestiginiz armutların her yerine ovalayarak sürüp kararmasını yavaşlatabilirsiniz.

Gurme Sef Çok Amaçlı Pisirici'yi Reçel 120 °C moduna getirin.

Hazinesine armutları yerleştirin. Üzerine visneleri, baharatları, toz sekeri ve 1 çay bardağı suyu ekleyin. Kapağını kapatarak 15 dakika pisirin. Pisirme işlemi bitince Gurme Sef'in sogumasını bekleyin. Daha sonra buhar valfini açarak buharı tahliye edin ve ardından kapağı açın.

Armutları sunum kaselerine aldıktan sonra yanlarına kaymak koyup pisen sostan üzerine dökerek servis edebilirsiniz.

