VİŞNE 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 saglayın.
Yarım limonu kestiginiz armutların her yerine ovalayarak sürüp kararmasını yavaslatabilirsiniz.
Gurme Sef Çok Amaçlı Pisirici'yi Reçel 120 °C moduna getirin.
Haznesine armutları yerlestirin. Üzerine visneleri, baharatları, toz sekeri ve 1 çay bardağı suyu ekleyin. Kapağını kapatarak 15 dakika pisirin. Pisirme islemi 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.

© lezzetler.com tarif no:163921 • adı:Vişne Soslu Kakuleli Armut Tatlısı • gönderen:Doctor • indirme tarihi:21.05.2024 - 14:30