



VIŞNELİ ARMUT TATLISI

<https://www.aksam.com.tr>

4 Adet Armut
2 Su Bardağı Toz Şeker
1 Kâse Vişne
1 Adet Çubuk Tarçın
2 Su Bardağı Un
1 Adet Limon

Vişneli armut tatlısı için önce armutları yıkayalım ve ikiye bölüyoruz.
4 su bardağı sıcak suyun içine vişne, şeker ve tarçını ilave ediyoruz.
İkiye böldüğümüz armutların iç kısmını çıkarıp tencereye ekliyoruz. 10 dakika kaynatıyoruz.
Un, şeker ve tereyağını bir kâbin içine alıp içine limonun kabuğunu rendeleyip yoğuruyoruz.
Çam tepsinin en altına vişneleri koyuyoruz.
Üzerine armutları ekleyip, en üste de hamuru ilave ediyoruz.
180 derece fırında 15 dakika pişiriyoruz. Fırından çıkardıktan sonra üzerine dondurma ekleyip servis yapıyoruz.

