

Armut Tatlisi

Malzemeler

Kisi sayisina gore armut

Toz seker

Kaymak

Yapilisi

Armutlarimizi yikayip soyuyoruz.

Her birinin ortasini tatli kasigi ile temizledikten sonra 1 yemek kasigi (silme) toz seker koyuyoruz.

200 derecelik firinda, firin poseti icerisinde 30 dk pisiriyoruz.

Benim armutlarim yumusakti, sert olursa sureyi 10 dk artiriyoruz.

Servis tabagimizi tarcina bulayip tatlimizi uzerine koyuyoruz. Arzuya gore susluyoruz.