

# Firin Tarçın Armut

Toplam 33 dk

Hazırlık · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~140 kcal

Açılış 1/10

Armutlar fırında bal ve tarçınla yumuşayıncaya kadar pişirmeden tatlı ihtiyacı karşılayarak sade bir kapanış olur.

## Malzemeler

- 4 adet Armut
- 3 yemek kaşığı Bal
- 20 gr Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

## Yapılışı

1. Armutları ikiye bölüp çekirdek yataklarını çıkarın.
2. Kesik yüzeyleri limonla ovun, fırında kurutun.
3. Bal, tereyağı ve tarçın armut çukurlarına paylaştırın.
4. Armutları 190°C fırında 25 dakika yumuşayana kadar pişirin.
5. Fırın süyünü üstlerine gezdirip 8 dakika dinlendirin.
6. Armut yarımlarının kesik yüzeyi yukarı bakacak şekilde tabağa alın bal sosu akmasını.

### PÜF NOKTASI

Armutlar çok olgun seçmeyin; fırında pişimlerinde form tutmaları güzel olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında bir kaşık kaymakla servis edin.

## Alerjenler

Süt