

Afyon Haşhaşlı Armut Tatlısı

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~154 kcal

Açılış 11/10

Afyon haşhaşlı armut tatlısı, armudu haşhaş ve bal ile fırınlayarak Ege tatlılarındaki meyvemsi, yumuşak ve hafif çıtıltılı ton ekler.

Malzemeler

- 4 adet Armut
- 2 yemek kaşığı Haşhaş
- 2 yemek kaşığı Bal
- 0.3 çay kaşığı Tarçın

Yapılışı

- Armutları ikiye bölüp çekirdek yataklarını çıkarın.
- Kesik yüzeyleri bal ve limonla ovun, kararma olmasın.
- Haşhaş armutların üstüne serpip fırına aldiniz.
- Armutları 180°C fırında 22 dakika yumuşayana kadar pişirin.
- Fırın yüzünü üstüne gezdirip 10 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Armutları sertlikte seçmek fırında dağılma riskini düşürür.

SERVIS ÖNERİSİ

Servis tabağına alıp 30 dakika buzdolabında dinlendirin, üstüne ince fıstıktan süzerek sunun.