

Niğde Pekmezli Armut Boranası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~250 kcal

Açılış 2/10

Niğde usulü pekmezli armut boranası şert armutlar pekmez, tereyağ ve tarçınla parlak, ılımlı meyve tatlısına dönüşür.

Malzemeler

- 4 adet Armut
- 0.5 su bardağı Pekmez
- 1 yemek kaşığı Tereyağ
- 0.5 çay kaşığı Tarçın
- 0.5 su bardağı Su

Yapılış

- Armutları soyup kalın dilimler halinde kesin.
- Tereyağı geniş tavada 1 dakika eritin.
- Armut dilimlerini tavaya alıp 4 dakika çevirin.
- Pekmez, su ve tarçını ekleyip 12 dakika kısık ateşte pişirin.
- Şerbet koyulaşınca tatlıyı 5 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Sert armut kullanmak pişerken dilimlerin dağılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaymak veya yoğurtla ılımlı servis edin.

Alerjenler

Süt