

Bursa Susamlı Armut Tatlısı

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~158 kcal

Açılım 1/10

Bursa susamlı armut tatlısı, yumudu hafif şerbette pişirip kavrulmuş susamla tamamlayarak Marmara sofraları nane yemsi ve zarif bir final taşıtır.

Malzemeler

- 4 adet Armut
- 2 su bardağı Su
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 2 yemek kaşığı Susam
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılı

1. Armutları soyup ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkarın.
2. Şekerli limonlu suyu tencereye alın.
3. Armutları 15 dakika kısık ateşte pişirin.
4. Armutları 10 dakika şerbette dinlendirin.
5. Kavrulmuş susamı servis öncesi serpin, aroması önmesin diye.

PÜF NOKTASI

Armutları tiri bükerek servis sırasında darımunu koruması için taşıtır.

SERVIS ÖNERİSİ

Buzdolabında bekletmiş tabakta tek porsiyon olarak, yanına demli 1 kalem fincan ıyların.

Alerjenler

Susam