

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 don ekler.

Malzemeler

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

Yapılış

- Armutları soyup ortadan ikiye dikkatlice bölün.
- Bal ve tarçını küçük kasede karıştırın.
- Armutları fırına alıp haşhaş serpin.
- Üzerine hazırladığınız bal karışımını gezdirin.
- Tatlıyı 190°C fırında 18-20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Armutları yumurtalıkta seçmek fırında ağrımadaki pişmelerini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne bir parça fıstıktan veya ince tarçın gezdirip porselen tabakta servis yapın.