

Bursa Susamlı Armut Tatlısı

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~158 kcal

Açılış 11/10

Bursa susamlı armut tatlısı, yumuşak ve hafif şerbette pişirip kavrulmuş susamla tamamlayarak Marmara sofraları için nefis ve zarif bir final taşıdır.

Malzemeler

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

Yapılışı

- Armutları soyup ikiye bölün.
- Şekerli limonlu suda 15 dakika pişirin.
- Kavrulmuş susam serpiyerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Armutları taze tutmak için servis sırasında nemli bir bezle kaplayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Buzdolabında bekletmiş tabakta tek porsiyon olarak, yanına çay veya kahve ile servis yapabilirsiniz.

Alerjenler

Susam