# Fırında Zencefilli Armut Tatlısı

**Süre:** 45 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

## Malzemeler:

- 4 olgun ama sert armut
- 2 yemek kaşığı bal
- 1 tatlı kaşığı taze rendelenmiş zencefil
- 1 çay kaşığı tarçın
- Yarım limonun suyu ve ince rendelenmiş kabuğu
- Yarım su bardağı su
- İsteğe bağlı: 1 yemek kaşığı esmer şeker

## Ön Hazırlık:

Fırını 190°C alt-üst ayarda ısıtın. Armutları yıkayıp uzunlamasına ikiye bölün; çekirdek yuvasını küçük kaşıkla çıkarın. Çok yumuşak armut seçmeyin, fırında biçimini koruyabilmesi için meyve hafif diri olmalıdır.

## Yapılışı:

### 1. Baharatlı sosu hazırlayın:

- Bal, zencefil, tarçın, limon suyu ve limon kabuğunu kasede karıştırın. Bal koyuysa birkaç kaşık ılık suyla açın.
- Daha karamelli bir tat istiyorsanız esmer şekeri ekleyin; armut çok tatlıysa şekersiz bırakın.

### 2. Armutları kaba yerleştirin:

- Armutları kesik yüzleri yukarı bakacak biçimde fırın kabına dizin. Sosu meyvelerin üzerine ve çekirdek boşluklarına paylaştırın.
- Kabın kenarından yarım su bardağı suyu dökün; sosu meyvenin üzerinden yıkamayın.

### 3. Fırında yumuşatın:

- Kabı yağlı kâğıt veya folyo ile gevşekçe kapatıp 20 dakika pişirin. Kapak buharı içeride tutar ve armudun kurumadan yumuşamasını sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı

- Kapağı açıp armutları kabın dibindeki şurupla kaşıkla ıslatın. 8-10 dakika daha, kenarları hafif renk alıncaya kadar fırınlayın.

**4. Şurubuyla servis edin:**

- Armutları fırından alıp 10 dakika dinlendirin. Kabın dibindeki zencefilli şurubu servis sırasında üzerine gezdirin.

## Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Bıçağın ucu armudun kalın kısmına rahatça girmeli, ancak meyve tabağa alınırken dağılmamalıdır. Şurup çok suluysa armutları çıkarıp kabı birkaç dakika daha fırında tutun.

## Saklama:

Armutları şurubuyla birlikte kapalı kapta buzdolabında 2 güne kadar saklayın. Soğuk veya ılık servis edilebilir; yeniden ısıtırken meyveleri parçalamamak için düşük ısı kullanın.

>> **İpucu:** Armutları önce kapalı pişirip son aşamada açmak, içlerini yumuşatırken kesik yüzeylerinin hafifçe karamelize olmasını sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı