



YABAN MERSİNİ VE ADAÇAYI EŞLİĞİNDE KIZARMIŞ ELMA VE ARMUT

HAZIRLAMA VE PIŞİRME SÜRESİ: 1 SA 10 DAK.

MALZEMELER

- 4 orta elma, kırmızı veya sarı
- 2 orta armut, dörde bölünmüş
- 2 çorba kaşığı taze yaban mersini
- 2 çorba kaşığı küp şeklinde tereyağı
- süslemek için adaçayı yaprakları

HAZIRLAMA YÖNTEMİ

1. Fırını önceden 180°C'de ısıtın (160° fan) | 350F | gaz 4
2. Bütün elma, dörde bölünmüş armut ve yaban mersinlerini kızartma tepsinde dizin. Elmaların ve armutların üzerine küp tereyağlarını koyun.
3. Bıçağın ucuyla bakıldığında iyice yumuşamış olana kadar yaklaşık 1 saat pişirin; elmalar buruşuk görünecektir.
4. Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Adaçayı yaprakları ile süsleyip servis edin.