



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ TART

2 adet armut
2 adet elma
1.5 orba kaşığı su
1 ay kaşığı vanilya
1 adet portakalın suyu ve rendelenmiř kabuęu
2 orba kaşığı sıvı yağ
1/2 su bardaęı un
1/2 su bardaęı toz řeker
2 orba kaşığı ceviz
1 orba kaşığı süt

Meyveleri dilimleyip fırın kabına yayın. zerine su ve vanilyayı serpin. Unu, sıvı yağı, dövülmüş cevizi, portakal kabuğunu ve suyunu, şekeri yoğurun. Hamuru folyonun arasına koyup fırın kabından biraz büyük açın ve meyvelerin üstüne kapak gibi yayın. zerine süt serpin. 200 derece fırında 30 dakika pişirin.