



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ARMUTLU TART (İTALYA)

12 cm. genişliğinde kesilmiş milföy  
2 adet armut kompostosu  
1 yemek kaşığı toz şeker  
1 top vanilyalı dondurma

Milföy hamurunu 2.5 cm. kadar kesin. İsterseniz yuvarlak isterseniz de kare şekil verebilirsiniz. Kestiğiniz milföyün üstüne armut kompostosu koyup, üstüne şeker serpip 180 derecelik fırında 10-15 dakika pişirin. Soğuduktan sonra üzerine dondurma koyarak servis yapabilirsiniz.

---