



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ARMUTLU TART

150 Gr Sana Mutlu Aile  
1 Adet yumurta akı  
0,5 Su Bardağı toz şeker  
1,5 Su Bardağı un  
1 Tutam tuz  
4 Adet iri armut  
2 Çorba Kaşığı soğuk su  
1 Çorba Kaşığı pudra şekeri

Armutların kabuklarını soyup ikiye kesin çekirdeklerini temizleyin karamaması için limonlu suda bekletin un, 90 gr margarin, pudra şekeri, tuzu ekle karıştır yumurta akı ve suyu ekleyip yoğurun buzdolabında yarım saat bekletin 20 cm lik fırın kabını kenarlarını ve tabanını kalan margarinle yağlayın toz şeker serpin ve armutları dizin yarım saat pişirin karamelize olması için hamuru açıp üzerine koyun ve 180 derecede pişirin ters çevirin dilimleyin servis yapın.