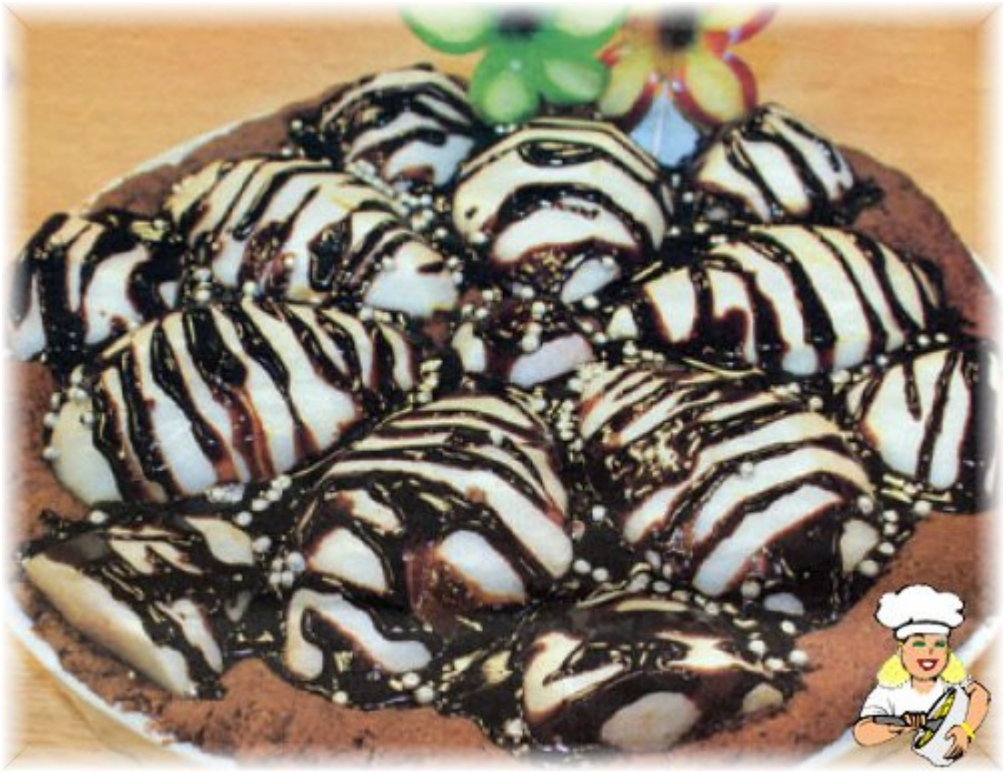
ARMUTLU TART

Emine Beder

2 YUMURTA
125 GR TEREYAĞI VEYA MARGARİN
3 ÇORBA KAŞIĞI SÜT
2,5 SU BARDAĞI UN
1 SU BARDAĞI ŞEKER
2 ÇORBA KAŞIĞI KAKAO
1 PAKET KABARTMA TOZU
4-5 ORTA BOY ARMUT
LİMON SUYU
1 PAKET BİTTER ÇİKOLATA (85 GR)
ÇİKOLATA İÇİN:
2 ÇORBA KAŞIĞI SÜT

Hamur yoğurma kabına yumurtaları, oda sıcaklığındaki yağı, şekeri, sütü ilave edip karıştıralım. Unu, kabartma tozunu, kakaoyu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Yağlayıp tabanına un serptiğimiz tart kalıbına veya fırın kabına hamuru yayalım. Hamur kenarlarını yükseltin. Armutları soyup boyuna yarıdan kesip çekirdek yataklarını çıkarın. Hamurun üzerine çiçek şeklinde yerleştirin. Armutların üzerine limon suyu sürün. 180 derece ısılı fırında pişirin. Kürdan kontrolü ile fırından alın. Çikolatayı kırıp süt ilave edin. Benmari usulü eritin. Armutların üzerine gezdirin. Soğutarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:92068 • adı:Armutlu Tart • gönderen:tarhana • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:31