



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI TART

150 gr. tereyağı
90 gr. tozşeker
2 adet yumurta sarısı
250 gr. elenmiş un
2 adet küp doğranmış ayva
2 adet ince dilimlenmiş ayva
2 gr. tarçın
Yeteri kadar pudraşekeri
Tuz

Tereyağı ile şekeri çırpın, karışımın rengi beyazladığında yumurta sarılarını teker teker ekleyin. Yumurtaları emmiş olan karışıma unu ekleyin. Hamur haline geldiğinde daha fazla karıştırmadan buzdolabında bir saat dinlendirin. Küp doğranmış ayvaları 50 gr. tozşeker ve tarçın ile yumuşayıncaya kadar soteleyin. Soğuyan ayva sotesini tart kalıbınızın büyüklüğünde açtığınız hamurun üzerine yayıp ince dilimlenmiş ayvalarla süsleyerek 180C'lik önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirip soğutun ve pudraşekeri serperek servis yapın.

