



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MEYVELİ TART

- 2 adet armut
- 2 adet elma
- 1.5 çorba kaşığı su
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1 adet portakalın suyu ve rendelenmiş kabuğu
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1/2 su bardağı un
- 1/2 su bardağı toz şeker
- 2 çorba kaşığı ceviz
- 1 çorba kaşığı süt

Meyveleri dilimleyip fırın kabına yayın. Üzerine 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. Üzerine süt serpin. 200 derece fırında 30 dakika pişirin.