



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 orba kaşığı su
1 ay kaşığı vanilya
1 adet portakalın suyu ve rendelenmiş kabuğu
2 orba kaşığı sıvı yağ
1/2 su bardađı un
1/2 su bardağı toz şeker
2 orba kaşığı ceviz
1 orba kaşığı süt

Meyveleri dilimleyip fırın kabına yayın. Üzerine su ve vanilyayı serpin. Unu, sıvı yağı, dövülmüş cevizi, portakal kabuğunu ve suyunu, şekerini 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.