



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ARMUTLU TART

Kullanılan malzemeler

300 gr dilimlenmiş sert Ankara armudu

3 yumurta

120 gr sade un

330 ml süt

150 gr şeker

Fırını önceden 180°C'ye ısıtın.

Kabukları soyulmuş ve dilimlenmiş armutları yağlanmış ve unlanmış 30 cm'lik bir tart kalıbının üzerine düzgünce dizin.

Yumurtaları, sütü ve şekerini mikserde karıştırın, en son unu ekleyin iyice karıştırın.

Karışımı tart kalıbındaki meyvelerin üzerine dökün. 40 dakika fırında pişirin. Soğuduktan sonra ters çevirerek kalıptan çıkarın.