MİLFÖYDE ARMUTLU TART

5 adet sert armut
4 yemek kaşığı margarin
1 çay bardağı toz şeker
6 adet milföy
100 gr krema

Armutların kabuklarını soyun, 6 parçaya bölerek çekirdeklerini çıkartın. Margarini fırına girebilecek bir tavaya alıp üzerine toz şekeri ilave ederek kısık ateşte karıştırın. Margarin ve şeker karışımının üzerine armutları dizin. Armutlar suyunu salıp karamelize oluncaya kadar yaklaşık 10-12 dakika pişirin. Pişen armutları ocaktan alın ve tava içinde soğumaya bırakın. Milföyleri buzdolabından çıkarın ve çözülmeye bırakın. Hafifçe unladığınız tezgahta hafifçe üst üste getirerek tava boyutunda açın.
Soğuyup el değecek hale gelen armutların üzerine milföyü yayın ve kenarlarını düzeltin. 180 derece önceden ısıtılmış fırında milföy kızarıncaya kadar pişirin. Milföy kızarınca fırından alın ve soğumaya bırakın.Tavanın büyüklüğünde bir tabağı tavanın üzerine koyun ve tavayı ters çevirerek tartı tabağa alın, krema ile servis edin.

© lezzetler.com tarif no:126080 • adı:Milföyde Armutlu Tart • gönderen:işaret • indirme tarihi:19.03.2024 - 06:15