



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU ÇEVİRME TART

3 yemek kaşığı tereyağı, yumuşatılmış
5-6 küçük armut, soyulmuř, dörde bölünmüř
2 yıldız anason
4 orba kaşığı kahverengi şeker
100 ml elma suyu
300 g börek hamuru

Fırını 220  C'ye ısıtın.

Tereyağı büyük bir tavada eritin, ardından armutları ve yıldız anasonunu katın 5 dakika ya da renkleri kahverengiye dönene kadar kızartın.

şekeryi elma suyuna karıştırın ve armutların üzerine dökün ardından şurup olana kadar pişirin.

Armutları küçük bir yuvarlak kalıp üzerine dizin, üzerine pişirme suyunu dkn.

Hamuru unlu bir yüzeyde açın ve tava ile aynı çaptaki bir daireyi kesin.

Hamurunu armutların üzerine koyun ve kenarlarını sıkıştırın, kalıbı fırına aktarın ve 25 dakika ya da hamur altın rengi olana kadar pişirin.

Fırın eldivenleri kullanarak, tava üstüne büyük bir tabak koyun ve ve ters çevirin.

