ARMUTLU ELMALI CEVİZLİ TART

50 gr margarin
2 adet yumurta
100 gr toz şeker
220 gr un
5çay kaşığ tuz
4 çay kaşığı tarçın
4 su bardağ ceviz
60 gr yulaf
6 adeT orta boy elma
3 adet orta boy armut
2 tatlı kaşığı nişasta
6 yemek kaşığ toz şeker
2 kahve fincan yaban mersini

Tart hamuru için öncelikle oda sıcaklığındaki margarin, yumurta ve şekeri mikser yardımıyla iyice çırpın.
Elenmiş un ve tuzu ekleyerek elimizle iyice yoğurup ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edin.
Kırıntı hamuru için küp küp kestiğiniz soğuk tereyağı, un, tuz, tarçın, ceviz ve yulafı derin bir kapta elinizle ufalayın.
Hamuru kesinlikle yoğurmuyoruz! Kırıntı şekline getirmeliyiz.
Dolgu malzemesi için soyup iri küpler halinde doğradığınız elma ve armutları derin bir kaba alın.
Limon suyunu ilave edip meyvelerin kararmaması için elinizle karıştırın. Tozşeker, tarçın ve nişastayı ekleyip harmanlayın.
Hazırladığınız meyveleri tart hamurunun üzerine döşeyin.
Yaban mersinlerini meyvelerin üzerine serpin ve kırıntı hamurunu da meyvelerin üzerine döşeyin.
Hazırladığınız tartı önceden ısıtmış olduğunuz 200 ºC fırında üzeri hafif kızarana dek pişirin.
Fırından çıkardığımız tartı 15-20 dk. kadar ılıması için beklettikten sonra dilimleyerek servis yapın.

Fotoğraf "pamuk bilek" tarafından gönderildi. 30.10.2020

© lezzetler.com tarif no:125662 • adı:Armutlu Elmalı Cevizli Tart • gönderen:nurkut • indirme tarihi:02.05.2024 - 18:37