



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU HURMALI TART

Tabanı için:

1.5 su bardağı hurma

1 su bardağı tuzsuz badem

1 tutam tuz

1 çay kaşığı vanilya esansı

Dolgusu için:

1 tatlı kaşığı tereyağı

10 minik akça armut

2-3 dal taze kekik

3 yemek kaşığı bal

Hurmaların çekirdeklerini çıkartın. Tabanı için gerekli olan bütün malzemeyi rondodan çekin. Tart kalıbınızın tabanına bastırarak yayın. Dolgusu için, bir tavada tereyağını eritin. Armutları ikiye bölün ve tavaya alın. Bal ve taze kekik dallarını ilave edin. Birkaç dakika hafif sallayarak armutları ezmeden soteleyin ve ateşten alın. İlinması için bekletin. Armutları tart tabanının üzerine yerleştirin. Taze kekik dallarıyla süsleyerek servis yapın.

