



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ARMUTLU TART

4 armut
1.5 su bardağı un
Yarım paket tereyağı (veya margarin)
2 yumurta sarısı
1 limon
50 gr armut marmelatı
Yarım su bardağı toz şeker
Tuz

Toz şekeri, tereyağı (ya da margarini), yumurta sarılarını, rendelenmiş limon kabuğuyla karıştırın. Hamur haline getirdiğiniz karışımı buzdolabında bir saat kadar bırakın. Sonra hamuru yayın ve 22-24 cm çapındaki bir tart kalıbının dibini ve yanlarını bununla kaplayın. Kalıbın kenarlarındaki fazlalıkları düzelttikten sonra çatala dibinde delikler açın. Üzerine folyoyu yayıp üstünü fırında kabarmaması için kuru fasulye ile kaplayın. Önceden ısıttığınız 200 derecelik fırında yaklaşık yarım saat kadar bekletin.

Bu arada armutları soyup ikiye bölün ve çekirdekerini çıkarın.

Daha sonra, yarım su bardağı suyla dolu bir kaptan 8-10 dakika kadar haşlayın.

Hamuru fırından alın, folyoyu ve kuru fasulyeleri çıkarın. Dilimlenmiş armutları dizin, üstünü biraz suyla sulandırdığınız marmelatla kaplayın. Tartı, ılık ya da soğuk olarak servis yapabilirsiniz.

[ML® Armutlu Pasta için tıklayın](#)
