



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUTLU TART

Hamur için:

200 gr. un

140 gr. tereyağı veya margarin

70 gr. pudra şekeri

1 adet yumurta sarısı

1/2 limon kabuğu rendesi

Üzeri için:

6 adet armut

2 çorba kaşığı limon suyu

2 çorba kaşığı kıyılmış badem

Hamur açılan yere unla pudra şekerini eledikten sonra ortasını havuz gibi açın. Buraya bir yumurta sarısı ile sert haldeki yağı koyun. Limon kabuğu rendesini de katarak mıcıkarcasına yoğurarak bunu hamur haline getirin. Bu hamuru yağlı kağıda sararak buzdolabında yarım saat dinlendirin. Yarım saat sonra hamuru merdane ile tart kalıbının üstüne bastırarak suretiyle döşeyin. Sonra kalıbın kenarlarından taşan fazla hamurları kalıbın ağzı hizasından kesin. Armutların kabuklarını soyarak dilimleyin. Kararmamaları için üzerine limon suyu serpin. Armut dilimlerini tart hamurunun üzerine birbirinin üzerine gelecek şekilde dizin. Üstüne kıyılmış badem serpin. Kalıbı önceden ısıtılmış fırına sürerek 25 dakika pişirin.

[ML® Çikolatalı Armut Tatlısı için tıklayın](#)