



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU TART

Malzeme:

4 adet armut

6 parça milföy hamuru

3/4 su bardağı esmer şeker

30 gram Teremyağ

1 çorba kaşığı Haşhaş tohumu

Fırına girebilen sapsız 26-28 cm çapında bir tavanın tabanının ölçüsüne göre milföy hamurlarını kesip birleştirin. Armutları ikiye bölün. Çekirdeklerini ve sap kısımlarını temizleyip kabuklarını soyun. Kararmaması için temizleme ve soyma işlemi bitene kadar limonlu su dolu bir kapta bekletin. Bir tencerede tereyağı, esmer şeker ve haşhaşı birkaç dakika karamelize edin. Armut parçalarının 7 tanesini oyuk tarafları yukarı bakacak şekilde tavaya yerleştirin. Ortada kalan boşluğa son armut parçasını yuvarlak keserek yerleştirin. Armutların arasına ceviz içlerini serpin. 4-5 dakika kadar kısık ateşte pişirip birkaç dakika soğumaya bırakın. Milföyden kesip hazırladığınız hamuru armutların üzerine yerleştirin ve birkaç yerinden bıçakla delin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra üzerine servis kabını kapatıp 1-2 dakika bekleyin. Tartı ters çevirerek servis kabına aktarın ve ılınmaya bırakın. Haşhaş tohumu serpin. Dilimleyip vanilyalı dondurma ile servis yapın.