



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ARMUTLU TART

Tart hamuru:

200 gr (1+1/4 su bardağı) un
140 gr (9 çorba kaşığı) tereyaı
40 gr (4 çorba kaşığı) pudra şekerı
1 yumurta sarısı
1 limon rendesi

Krem Patisiyer:

500 gr (2+1/2 su bardağı) süt
150 gr (1/2 su bardağı + 2 çorba kaşığı) toz şeker
80 gr (1/2 su bardağı + 4 çorba kaşığı) un
2 yumurta sarısı + 1 bütün yumurta
1 kahve kaşığı vanilya esansı (tozu)
50 gr tereyağı
180 gr (3/4 su bardağı) şeker
2 çorba kaşığı limon suyu
1 çubuk tarçın
400 gr (2 su bardağı) su
1/2 su bardağı ılık kayısı reçeli (kayısı tanelerini başka bir yerde kullanmak üzere ayrılabilirsiniz)
4 büyük boy armut (soyulup çekirdekleri çıkarılmış)
150 gr (1 su bardağı) tuzsuz soyulmuş badem.

Önceden fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız.

Büyük bir kâseye unu ve pudra şekerini eledikten sonra, ortasına bir yumurta sarısını, sert halde tereyağını, limon kabuğu rendesini ekleyip hamuru hazırlayınız. Hamurun üstünü nemi bezle örtüp 30 dakika buzdolabında dinlendiriniz. Sonra merdane ile, içinde pişireceğiniz 20 cm. lik tart kalıbı boyunda açıp içi hafifçe yağlanmış kalıba, üstüne hafifçe bastırarak döşeyiniz. Orta sıcaklıkta fırında, rengi pembeleşene kadar pişiriniz.

Bu arada krem patisiyeri hazırlayınız:

Yumurtaları ve şekerı yumurta teli ile 5 dakika çırpınız, unu ve vanilyayı ekleyip 2-3 dakika daha çırptıktan sonra kaynar halde sütünü koyunuz; yavaş ateşte yumurta teli ile devamlı çırparak 5 dakika, muhallebi kıvamına gelene kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp soğumaya bırakınız.

Tartın üstüne yumurta fırçası ile kayısı reçelinden biraz sürünüz. Soğumuş krem patisiyeri tartın üstüne döşeyip bir kenara bırakınız. Şekerı, limon suyunu, 1 çubuk tarçını ve suyu tencereye koyup, hafif ateşte şeker eriyene kadar tahta kaşık ile devamlı karıştırınız. Sonra sıcaklığı yükseltip şurubu kaynatınız.

Çubuk tarçını çıkarıp armutları içine attıktan sonra yavaş ateşte 12 dakika, armutlar yumuşayana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp soğuması için bir kenara bırakınız. Soğuduktan sonra armutları delikli kepçeyle şurubun içinden alıp suyunu atınız.

Hazırladığınız kremalı tartın üstüne armutları, uzunlamasına ince ince kesip şekil vererek diziniz. Bademleri serpip, kalan kayısı reçelini de sürdükten sonra servis ediniz.

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

[ML® Dizme Armut Tatlısı \(görsel\)](#)