



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUTLU TART

1 adet sade hazır pasta tabanı
2 adet armut
1 fincan (60 gr) toz şeker
4 adet karanfil
1 çay kaşığı tarçın
Carte d'Or Classic Sütlü Çikolatalı Dondurma

Armutları soyup ince ince dilimleyin. Toz şeker, karanfil, tarçın ve 1 bardak su ile tencereye koyun. Armutlar yumuşayınca çıkartın ve kalan sosu koyulaşınca kadar pişirin. Pasta tabanından ağız geniş bir bardak ile yuvarlaklar çıkartın, tenceredeki sosla ıslatın. Üstüne armutları dizin. Carte d'Or Classic Sütlü Çikolatalı Dondurma ile servis edin.

