



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU TART

- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 yumurta
- 1 çay bardağı şeker
- 1 su bardağı normal un
- 1,5 su bardağı kepekli un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 5 adet armut
- 5 çorba kaşığı kayısı reçeli

Derin bir kâbin içinde yumurta, süt, şeker ve sıvı yağı karıştırın. Üzerine unu, kabartma tozunu ve vanilyayı ekleyin. Bu karışımın yarısını yağlanmış, unlanmış kalıbın içine dökün. Akışkan bir kıvamda olan bu harcı tepsiye döşeyin. Armutları doğrayıp üzerine yerleştirin. Daha sonra da bu harcın üzerine yerleştirip 180 derecedeki fırına verip 30 dakika pişirin. Fırından aldığınız tartın üzerine kayısı reçelini biraz suyla açıp sürün. Fıstıkları da serpin. Dilimleyerek ikram edin.