



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU TURTA

Hamuru için:

2,5 su bardağı un

1 yumurta

100 gram tereyağı

5 çorba kaşığı şeker

1 paket vanilya

İçi için:

3 adet armut

1 adet elma

1 çorba kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı tarçın

Hamurunu hazırlamak için derin bir kabin içine unu ve yağı alıp elinizle kum gibi olana dek ovalayın. Üzerine yumurta ve bir tutam tuz ekleyip yoğurmaya devam edin ve kıvama gelince de tart kalıbına kenarlarını yükseltip yerleştirin. Armutları, elmaları küp küp doğrayın, üzerine şekeri, tarçını ve bir miktar tereyağını ekleyip karıştırın. Bu karışımı da hamurun içine koyup üzerine yine hamuru açıp kapatın ve fırında 200 derecede pişmeye bırakın.

