



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BADEM EZMELİ ARMUTLU TART

170 gram un  
150 gram toz şeker  
1 tutam tuz  
250 gram margarin  
1 paket vanilya  
1 yemek kaşığı krema  
İç harcı için:  
100 gram toz şeker  
100 gram badem ezmesi  
2 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu  
50 gram toz badem  
2 adet yumurta akı  
4 adet iri armut  
Yarım çay kaşığı tarçın  
240 ml su  
2 yemek kaşığı pudra şekeri

Hamur için un, tuz, şeker ve margarini mutfak robotunda ekmek kırıntısı haline gelinceye kadar karıştırın. Yumurta sarısı, vanilya ve kremayı ekleyerek karıştırmaya devam edin. Hamuru streç filme sararak yassılaştırın ve en az 1 saat derin dondurucuda soğutun. Fırını 180 dereceye ayarlayın. Hamuru unlanmış zeminde açıp 22 cm'lik yağlanmış tart kalıbına yerleştirin. Derin dondurucuda 30 dakika beklettikten sonra 20 dakika fırında pişirin. Soğumaya bırakın. Bu arada su ve tarçını sos tenceresinde kaynatın. Yuvarlak kesilmiş armut dilimlerini içine ekleyip 15 dakika pişirin. Dolgusu için, margarin, şeker, un, badem ezmesi, limon kabuğu ve toz bademi mikserle iyice çirpin. Yumurta aklarını ekleyip karıştırın. Karışımı tart tabanına doldurun. Armut dilimlerini üzerine dizin ve 180 dereceye ayarlanmış fırında 25-30 dakika pişirin. üzerine pudra şekeri serpştirip servis yapın.