



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KEÇİ PEYNİRLİ MOR HAVUÇLU TARTE TATİN

SuperFresh Milföy Hamuru 2 adet  
Ufak boy mor havuç 400 g  
Tereyağı 1 yemek kaşığı  
Esmer şeker 3 yemek kaşığı  
İri çekilmiş ceviz içi 1 çay bardağı  
Keçi peyniri 75 g  
Taze nane 2-3 dal

Dış kabuklarını temizlediğiniz havuçları tencerede kaynayan suyun içine ekleyip yumuşayana kadar haşlayın. Havuçları tencereden alıp suyunu süzün.

Tavaya tereyağını ekleyip eritin. Üzerine esmer şeker ilave edip 2-3 dk. karıştırın. Şeker eridikten sonra havuçları ekleyip 4-5 dk. boyunca soteleyin ve tavayı ocaktan alın.

Yuvarlak bir fırın kabına pişirme kağıdını serin. Havuçları fırın kabına dizin. Tavadaki kalan sosu havuçların üzerine gezdirin ve cevizi serpin.

Dinlendirdiğiniz SuperFresh Milföylerden ikisini yan yana koyup büyük bir kare elde edin. Üzerine ve altına biraz un serpip kullanacağınız yuvarlak kabın büyüklüğünde açın. Çatal ile birkaç yerinden mini delikler açın. Havuçların üzerine düzgün bir şekilde milföyü yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 15-20 dk. milföy kızarıncaya kadar pişirin. Pişirdiğiniz Tarte Tatin'i fırından alıp 10 dk. bekletin. İlimiş olan Tarte Tatin'i ters çevirip servis tabağına alın. Pişirme kağıdını üzerinden alın. Keçi peynirlerini ve nane yapraklarını üzerine serpip servise sunun.

