



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLALI KREMALI ARMUTLU TART

- 4 adet armut
- 1 yemek kaşığı margarin
- 6 adet yumurta
- 1 paket şekerli vanilin
- 100 gram un
- 2 yemek kaşığı taze krema
- 1 tutam tuz
- 1 tutam toz şeker
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

Armutları soyup dilimleyin ve 1 saat süreyle kola ile doldurulmuş derin bir kaptan bekletin.

Düz bir kabı yağlayın ve içine şeker serpiştirin.

Armut dilimlerini düz kaba yerleştirin.

Bir yandan yumurtaları ve vanilyayı mikserde karıştırın.

Bu karışıma unu, taze kremayı, margarin, tuzu ve yarım bardak kolayı ekleyin.

Karışımınızı düz kaptaki armutların üzerine dökün ve 210 dereceye ayarladığınız fırına verin.

Hamur sertleşip üstü kızarıncaya kadar pişirin ve servis yapın.

