



## MEYVELİ KOLAY TART

<https://migros.com.tr>

Milföy hamuru  
Elma  
Şeftali  
Kahverengi şeker  
Yumurta sarısı  
İsteğe göre dondurma

Elma ve şeftalileri ince şekilde dilimleyin ve üst üste dizin. Kare milföy hamurunun 4 yanından eşit şeritler kesin ve yumurta sarısı sürülmüş diğer hamurun kenarlarına yerleştirin. Esmer şekeri hazırladığınız hamurun tabanına serpin, meyveleri dizin ve üzerine yumurta sarısı sürün. Milföyleri fırına vermeden önce üzerine esmer şeker serpin (Dilerseniz değişik meyveler kullanarak da tartınızı yapabilirsiniz). 180 derecelik fırında milföyleri kızarana kadar pişirin. Dilerseniz üzerinde dondurma ile servis yapın.

