



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ MEYVELİ PUF TART

1,5 yemek kaşığı margarin
1/4 fincan ince doğranmış soğan
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı krema
1 yemek kaşığı süt
1 adet dondurulmuş milföy hamuru
2,5 kaşık doğranmış ceviz
50 gr feta peyniri
Yarım armut

Fırını 350 derecede ısıtın. Küçük bir tavada yarım yemek kaşığı margarini eritin. Soğanları atıp, bir miktar da tuz ekleyip, yaklaşık 3 dakika kadar kavurun. Küçük bir kaptaki yumurtaları, kremayı, sütü ve tuz-karabiberi karıştırın. Un serpeceğiniz düz bir yüzeye milföy hamurunu yerleştirin ve rulo haline getirin. İki tane, yaklaşık 10 cm'lik halka kesin. Hamuru küçük boy tart tavaasına yerleştirin. İçine soğanları, cevizleri ve peyniri eşit şekilde dağıtın. Üzerine yumurta karışımıyla doldurun. Önceden ısıttığınız fırında puf hale gelene kadar ortalama 25 dakika pişirin. Tartlar pişerken kalan tereyağını eritin. İçine armut ekleyip karıştırarak, altın rengini alana kadar kavurun. Pişen tartları fırından aldıktan sonra üzerine sıcak armutları ekleyerek servis edin.
