



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PORTAKALLI ARMUTLU TART

Malzemeler

Hamuru için:

2,5 su bardağı un

Bir tutam tuz

4 yemek kaşığı toz şeker

150 gr. tereyağı

1 yumurta

Üzeri için:

1 armut

1 portakal

4,5 çorba kaşığı toz şeker

1/2 su bardağı dövülmüş ceviz

1/4 çay kaşığı sarı gıda boyası

Önce armudu soyup, ince ince dilimleyelim. Ufak bir tencereye deforme etmeden dizelim (üstüste de olabilir). Üzerine 1,5 yemek kaşığı şeker gezdirelim. Bir çay bardağının yarısına yakın su koyalım içinde gıda boyasını çözelim. Bunu armutların üzerine döküp ocağın altını açalım en kısık ateşte 2-3 dk pişirelim, altını söndürüp soğumaya bırakalım. Hamuru hazırlamak için; un ve tuzu beraber bir kaba eleyelim, ortasını açıp tereyağını küçük küçük doğrayalım ve yoğurup hamur haline getirelim, daha sonra yumurta ve şekeri ekleyip iyice yoğuralım. Yoğurduğumuz kaptan avuç ve parmaklarımızı kullanarak yuvarlak olacak şekilde yavaş yavaş hamuru inceltelim sonra bu hamuru yağlayıp unladığımız (unlamayı kalıba yapışmaması için yapıyoruz) tart kalıbına koyup elimizle açma işlemi burada devam ettirelim. Kenarlarına biraz yükseklik vererek başka bir yerde portakalları soyalım ve dilimleyelim. Hamurun içine özenle ardarda önce portakalları dizelim. Soğuyan armutları suyundan süzüp çıkaralım ve onları da tartın ortasına dizelim, portakal ve armutların üzerlerine elimizde kalan 3 kaşık toz şekeri de serptikten sonra iki ayrı meyvenin birleşme yerlerine ceviz döküp 200 C'ye ısıtılmış fırında 30-35 dk. pişirip ılık yada soğuk olarak servis edin.