



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY VİŞNELİ TART

6 kişilik
1,5 su bardağı un
12 çorba kaşığı pudraşekeri
1 paket vanilya
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
1 adet yumurta sarısı
Tereyağı
Üzerine:
1 su bardağı vişne tanesi

Hamur için, bütün malzemeyi derin bir kabın içinde iyice yoğurun. Yuvarlak bir cam kalıbı yağlayıp, üzerine hafifçe un serpin (bu şekilde tart kalıptan daha rahat çıkar). Hamurdan ceviz iriliğinde bir parça koparın. Buzluğa alıp, dondurun. Kalan hamuru, kalıba yayın. Üzerine vişne tanelerini koyun. Ardından buzlukta beklettiğiniz hamuru rendeleyin. 1-2 saat buzdolabında bekletin. Daha sonra orta ısı fırında, üzeri hafifçe pembeleşene dek pişirin.