



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARLI VIŞNELİ PORTAKALLI TART

- 75 gram sana margarin
- 1 adet yumurta
- 1,5 bardak un
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 2 çorba kaşığı pudra şekeri
- 2 adet elma
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 adet dilimlenmiş portakal
- 1 kase çekirdeksiz vişne
- 1 yemek kaşığı tarçın
- 1 kase ayıklanmış nar

Margarini, yumurtayı, yoğurdu, pudra şekeri ve unu ekleyerek kulak memesi kıvamında bir hamur elde ediyoruz. Hamurun 3'de 2'sini alıp tezgahın üzerinde yuvarlak şekilde açıp tepsiye koyuyoruz. Bir tavaya rendelediğimiz elmaları, tarçını ve toz şekeri ekleyip 10 dakika kadar kavuruyoruz. Kavurduktan sonra ocağı kapatıp portakal ile vişneleri de ekleyip kendi ısısında 2 dakika kadar daha karıştırıyoruz. Bu iç harcı tepsideki tart hamurumuzun üzerine yayıyoruz.

Narları da eşit şekilde serpiyoruz. Geriye kalan hamuru yuvarlak açıp tartımızın üzerini kapatıp fırına veriyoruz.

