



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ ALMAN TURTASI

125 gr margarini
2 yemek kaşığı nişasta
1 su bardağı su
4 yemek kaşığı toz şeker
2 su bardağı vişne
100 gr pudra şekeri
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
250 gr un

Tart hamuru hazırlamak için derin bir kabin içinde yumuşamış margarini pudra şekerini ve yumurtayı karıştırın. Vanilyayı ve kabartma tozunu ilave edin.

Unu azar azar ekleyerek, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayıp, 20 dakika kadar dinlendirin. 25-30 cm (ben 24 cm.lik kullandım) çapında, kenarları yüksek, mümkünse kelepçeli bir kabi sanayacı ile yağlayın.

Dinlenen hamurun kenarlarını en az iki parmak yükselterek ortası havuz olacak şekilde kalıba yayın.

175 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pisirip fırından alın.

İç harcı için;

Çukur bir kapta, nişastayı, toz şeker ve 1 su bardağı suyu iyice karıştırın.

İçine 2 su bardağı vişneyi ekleyin orta ısili ateşin üzerine oturtun.

Sürekli karıştırarak, muhallebi kıvamına gelinceye kadar pisirin. Kaynamaya başladıktan 2-3 dakika sonra ocaktan alıp, soğumaya bırakın.

Fırından çıkıp ilinmiş tartin ortasındaki çukurluğa, soğuyan vişneli harcı kasıkla yerleştirin. Buzdolabında en az 2-3 saat bekletin. Servise sunmadan önce üzerine pudra şekeri serpip, ikram edebilirsiniz.