



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ ELMALI TART

Hamuru:

180 gr (1+1/2 su bardağı) un

2 tatlı kaşığı şeker

1 fiske tuz

45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı

45 gr (3 çorba kaşığı) margarin

2-3 çorba kaşığı soğuk su

Harcı:

500 gr vişne (yıkamış, sapları ve çekirdekleri çıkarılmış)

2 büyük ekşi elma (soyulmuş, çekirdekli kısımları çıkarılmış ve ince dilimlenmiş)

120 gr (1/2 su bardağı) şeker

1 çorba kaşığı mısır nişastası

1-2 diş karanfil (dövülmüş)

1 kahve kaşığı yenibahar

2 çorba kaşığı süt

Hamuru hazırlamak için un, şeker ve tuzu orta boy bir kaseye eleyiniz. Tereyağ ve margarini bıçakla küçük parçalara kesip, ekleyiniz. Parmaklarınızla, ekmek içi görünümü alana kadar, yağı una yediriniz. 2 çorba kaşığı soğuk su katıp, bıçakla unlu karışıma karıştırınız. Ellerinizle pürütsüz bir hamur elde edene kadar yoğurunuz. (Hamur çok kuruyorsa, bir çorba kaşığı daha soğuk su katınız.) Hamuru 30 dakika buzdolabında soğutunuz.

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (220° C) getirip, ısıtınız.

Büyük bir kaseye vişne taneleri, elma dilimleri, şeker, mısır nişastası, karanfil ve yenibaharı koyup karıştırınız.

Hamuru buzdolabından alıp, ikiye ayırınız. Hafifçe unlanmış tezgahta, hamurun yarısını 20 cm' lik bir daire biçiminde açınız. Hamuru merdanenin üstüne sararak, 15 cm'lik bir tart kalıbının üstüne yerleştiriniz. Hamuru yavaşça kalıbın içine bastırıp, kenarlarını suyla ıslatınız. Vişneli karışımı hamurun üstüne boşaltınız. Kalan hamuru 20 cm'lik bir daire biçiminde açınız. Hamuru merdanenin üstüne sarıp, harcın üstüne koyunuz.

Kenarlarını birleştirip, taşan kısımlarını keskin bir bıçakla kesiniz. Kenarlarına bıçak, çatalın sapı yada parmaklarınızla kırma yapınız. Kenarlardan kestiğiniz parçaları açıp, üstünü süslemek için yaprak biçimi ya da başka biçimler veriniz.

Bir fırçayla, tartın üstüne süt sürünüz. Keskin bir bıçakla tartın ortasında 1,5 cm'lik bir kesik yapınız.

Kalıbı fırına sürüp 15 dakika, hamur kahverengi olmağa başlayıncaya kadar pişiriniz. Fırını hafifçe kısıp (180° C), tartı 30 dakika daha pişiriniz.

Kalıbı fırından alıp, tartınızı servis ediniz.