



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ KİTİR TART

Malzeme

- Hamuru:
- 200 g Sana yağı
- 3 buçuk su bardağı un
- Yarım su bardağı şeker
- 2 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- Harç:
- 2 su bardağı vişne
- 2 yemek kaşığı irmik
- Kıtır:
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı meyveli yulaf
- 1 su bardağı şeker
- 125 g Sana yağı
- 1 adet limonun kabuğu
- 1 tatlı kaşığı Tarçın

Hazırlanışı

Hamuru İçin: derin bir kâseye unu, yumuşamış Sana'yı, yumurtaları, şekerini ve tuzu koyup, yoğurunuz.

Hamuru, Sıvı Sana ile yağlanmış açılır kapanır kek kalıbına koyup, hamurun üzerini hafifçe düzeltiniz.

Hamurun üzerine 2 yemek kaşığı irmiği serpiniz. İrmiğin üzerine vişneleri koyup, hamurun her tarafına yayınz.

Kıtır İçin: derin bir kâsede Yumuşamış Sana'yı ve kalan tüm malzemeyi karıştırıp, yoğurunuz.

Kıtır iki elinizle ufalıyarak vişnelerin üzerine koyup, düzeltiniz.

Tartı önceden 185 derecede ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirip, dondurma veya krema ile servis ediniz.