



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VIŞNELİ PİKNİK TARTI

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

300 gram un,  
150 gram tereyağı,  
3 yumurta sarısı,  
200 gram toz şekeri,  
8 kaşık vişne marmelatı,  
400 gram çok olgun ve tatlı vişne (veya kısa çöplü koyu kırmızı kiraz),  
2 kaşık pudra şekeri,  
1 çimdik tuz.

Unu elekten geçirerek yoğurma mermerine dökmeli. Ortasını çukırlaştırıp buraya yumurtaların sarılarıyla 1 çimdik tuzu ve 100 gram toz şekerini boşaltmalı. Yağın bir çorba kaşığı kadarını bir kenara ayırıp geri kalanını küçük parçalar halinde ve yumuşatılmış olarak unun çukuruna koymalı ve bunları yoğurarak birbirlerine yedirmeli.

Karışım birbirine yedirilince hamuru yuvarlayıp toz durumuna getirmeli ve bir yağ kâğıdına sarmalı, buzdolabına kaldırmalı. Beri yanda 100 gram toz şekeriyle çekirdekleri çıkarılmış kiraz veya vişneleri bir kuşaneye koymalı. Kabı orta ısıli bir ateşe oturtmalı. Şeker eriyip de vişne veya kirazlar pişince kuşaneyi ateşten indirip içindekileri soğumaya bırakmalı. Buzdolabında bir saat kadar dinlendirilmiş olan hamuru çıkarmalı ve merdaneyle açarak yufka durumuna getirmeli. Bir kenara ayrılmış olan yağla içi yağlanmış tart tepsisinin içini ve kenarlarını, açılmış yufkayla kaplamalı. Yufkanın üstüne dövülmüş marmelatı boşaltmalı ve kalıbı orta ısıli bir fırına sürmeli.

Tart pişince bunu kalıptan çıkarıp servis tabağına yerleştirmeli. Bir kenarda soğutulmuş vişne veya kirazı da marmelatın üstüne döktükten sonra pudra şekerini elekten geçirerek serpiştirmeli.

[ML® Vişneli Tart için tıklayın](#)