



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ TART

- 3 yumurta
- 1 adet portakal suyu
- 3 ay bardağı vişne
- 1 su bardađı yođurt
- 1 ay bardađı irmik
- 2,5 su bardađı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 limon kabuđu ve suyu
- 1 ay bardağı kıyılmış badem
- 3 su bardađı Őeker

Çırpma kabının içine yumurta, irmik ve Őekeri iyice çırpın. Portakalın, limonların suyunu sıkın ve kabuklarını rendeleyip yumurtalı karışımaya ekleyip çırpmaya devam edin. zerine unu, yoğurdu, kabartma tozunu ve vanilyayı dökün. Karışımı fazla karıştırmadan kalıbın içine boşaltın ama istenirse iine son olarak kıyılmış çiğ bademi ve vişneleri üzerine sıralayın. Keki 170 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişirin.
