



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŐNELİ TART

Malzemeler 6-8 kiřilik

- 2 paket ETİ Burçak Yulaflı Bisküvi
- 2 yemek kaşığı galeta unu
- 30 gr toz řeker
- 1 paket dondurulmuş viőne
- 50 gr viőne marmelatı
- Kalıpları yağlamak için margarin

Hazırlanışı

ETİ Burçak Yulaflı Bisküvi'leri mikserde iyice kıydıktan sonra bir fıncan su ilave edin ve iyice karıştırın.

Oluřturduėunuz hamuru buzdolabında bekletin. Toz şeker ve galeta unu karıştırın. Tart kalıplarını margarin ile yağlayın ve dolaptaki hamuru eşit parçalara bölerek kalıplara yerleştirin. Hamurun üzerine hazırladığınız şekerli karışımı birer yemek kaşığı dökün. 190°C'ye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin ve çıkartıp soğutun. Dondurulmuş viőneleri iyice eritin ve süzölmesini sağlayın. Soėuttuėunuz tartların içine fırça ile viőne marmelatından sürün, meyveleri yerleştirin ve marmelattan viőnelerin üzerine de sürüp servis yapın.