



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ TART

Malzemeler

2 paket eti yulafı

2 yemek kaşığı galeta unu

30 gr. toz şeker

1 paket dondurulmuş vişne

50 gr. vişne marmelatı

Kalıpları yağlamak için margarin

Yapılışı

Bisküvileri mikserde incecik kıyın. Bir fincan su ilave edin ve iyice karıştırın. Oluşturduğunuz hamuru buzdolabında bekletin toz şeker ve galeta unu karıştırın. Tart kalıplarını yağlayın ve dolaptaki hamuru eşit parçalara bölerek kalıplara yerleştirin. Hamurun üzerine hazırladığınız şekerli karışımı birer yemek kaşığı dökün. 1900 ısıtılmış fırında 20 dk. Pişirin fırından çıkartıp soğutun. Dondurulmuş vişneleri iyice eritin ve süzülmesini sağlayın soğuttuğunuz tartların içine fırça ile vişne marmelatından sürün meyveleri yerleştirin ve marmelattan vişnelerin üzerine de sürüp servis yapın.