



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ TART

150 Gr Sana Klasik
3 Adet yumurta
2 Yemek Kaşığı pudra şekeri
400 gr vişne
300 gr toz şeker
1 Çay Bardağı vişne marmelatı
300 gr un

Elenmiş unu ortasına yumurta sarılarını, toz şekeri, margarini ekleyip hamur yapalım. Kalıba yağlı kağıt serip hamuru yayalım. Buzdolabında yarım saat kadar dinlendirelim. Vişneleri toz şekerle birlikte pişirip soğumaya bırakalım. Dinlenen hamuru merdane ile açalım. Kek kalıbını tereyağı ile yağlayalım. Hamuru kalıbın dibine ve yanlarına yerleştirelim. Vişne marmelatını hamurun üzerine yerleştirelim. Tartı orta ısı fırında pişirelim. Fırından çıkan tartın üzerine soğumuş vişneleri yerleştirelim, üstüne pudra şekeri serpip servis yapalım.