



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BASİT VİŞNELİ TART

Yarım paket tereyağı
1 adet yumurta
1,5 su bardağı un
Yarım paket kabartma tozu
1 çay bardağı şeker
1 su bardağı ayıklanmış vişne
1 çay bardağı vişne marmeleli

Yumuşak tereyağı, yumurta ve şeker mıcıklanır. Üzerine kabartma tozu ve un eklenir hamur toplanana kadar yoğrulur. Sonra vişne katılır, homojen karışana kadar yoğrulur. Hamur yağlanmış tart kalıbına düzgün yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz marmelat sürülür. Soğuyunca kalıptan çıkarılarak dilimlenir.

[ML® Vişneli Tart için tıklayın](#)

[ML® Vişneli Tart \(görsel\)](#)