



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JÖLELİ VIŞNELİ TART

750 gr vişne
1/2 su bardağı un
1 paket vişne jölesi
1/2 su bardağı tozşeker
1/2 su bardağı kepekli un
6.5 çorba kaşığı tereyağı (veya margarin)

Şeker ve unu karıştırın. Margarini küçük küçük doğrayarak karışımın içine katın ve yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru, yağlanmış 12 adet tartalet kalıbına boşaltın. ve 200 derecede ki fırında 10 dakika kadar pişirdikten sonra soğumaya bırakın.

Jöleyi erittikten sonra, içi vişne ile doldurulmuş tartların üstüne boşaltın. Buzdolabında soğutup servis yapın.

[ML@ Vişneli Tart için tıklayın](#)