



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KİRAZLI TART

Kullanılan malzemeler

300 gr çöpleri ayıklanmış ve çekirdekleri çıkartılmış kiraz

3 yumurta

120 gr sade un

330 ml süt

150 gr şeker

Fırını önceden 180 °C'ye ısıtın. Kiraz tanelerini yağlanmış ve unlanmış 30 cm'lik bir tart kalıbının dibine tek sıra halinde ve düzgünce dizin.

Yumurtaları, sütü ve şekerini mikserde karıştırın, en son unu ekleyin iyice karıştırın.

Karışımı tart kalıbındaki kirazların üzerine dökün. 40 dakika fırında pişirin. Soğuduktan sonra ters çevirerek kalıptan çıkarın.