



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY VIŞNELİ TART

Malzemeler 8 kişilik:

1 paket oda sıcaklığında margarin

2 adet yumurta

1 su bardağı tozşeker

1 paket kabartma tozu

Aldığı kadar un

1 paket dondurulmuş vişne

1 adet yumurtanın sarısı

Margarini geniş bir kaba alın. Yumurta, tozşeker, kabartma tozu ve aldığı kadar unu karıştırın. Hazırladığınız hamurdan portakal büyüklüğünde bir parça ayırıp hamuru tart kalıbına yayın. Üzerine vişneleri dizin. Ayırdığınız hamurdan küçük parçalar koparıp elinizle yuvarlayarak ince uzun şeritler hazırlayın. Şeritleri tartın üzerine enlemesine ve boylamasına dizerek kafes şekli verin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.
