



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANGOLU REÇELLİ TART

2 Adet Mango
80 gr tereyağı
5 Yemek kaşığı Su
1 paket bisküvi
2 yemek kaşığı Vişne reçeli
1 Yemek Kaşığı Un

Tereyağı ile bisküvileri unu robotta iyice çekelim, suyu da ekleyelim.

Robottan çıkarıp vişne reçeli ile yoğuralım.

Yağlanmış uzun ya da yuvarlak tart kalıbına hamurumuzu koyup fırında 15 dak pişirelim.

Diğer tarafta mangoları soyup küp küp doğrayalım tartımıza yayalım tekrar fırına verelim 10 dak daha pişirip servis yapalım.