



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU VE VIŞNELİ TART

- 4 yemek kaşığı vişne
- 2 adet muz (minik minik doğranmış)
- 1 yemek kaşığı pekmez (arzu ederseniz 1 yemek kaşığı vişne likörü)
- 2 yemek kaşığı esmer şeker
- 3 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı yumuşakça tereyağı
- 2 çorba kaşığı dövülmüş fındık

Pekmez, vişne ve muzı çukur bir kasede karıştırılır. Fırına girebilecek kiremit kapların altına yağ sürerek bu meyveleri yerleştiririz. (4 kişi için 4 fırın kabı yeterlidir). Ayrı bir kabın içinde 2 yemek kaşığı esmer şeker, 3 çorba kaşığı un, 1 çorba kaşığı yumuşakça tereyağı ile 2 çorba kaşığı dövülmüş fındık toptop hamur haline getirilerek meyvelerin üstüne konulur. Fırına verilip 20-25 dk. pişirilir, sıcak servis yapılır.