



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŐNE PUDİNGLİ TART

2.5 su bardağı un
200 g yumuőak margarin
1 adet yumurta
1 orba kaőığı yoğurt
1 kahve kaőığı kabartma tozu
Limon kabuğı rendesi
1 orba kaőığı pudra őeker (hamura)
Sos için:
500 g viőne
750 cl. viőne suyu
100 g toz őeker
80 g niőasta

Un elenip ortasına yağ, yumurta, yoğurt, kabartma tozu, pudra őeker, limon kabuğı rendesi konup karıőtırılır.
Un ile yoğurulup bir tanesi daha büyük olmak üzere hamur iki parçaya ayrılır.
Büyük parça yarım cm kalınlığında açılır. 25-30 cm kare tart kalıbına yerleőtirilir. Kenarları tart kalıbı őeklini alır.
Orta ısı fırında pembe renkte piőirilir, soğutulur.
Sos malzemesi kaynatılarak puding yapılır.
Tartın üzerine hazırlanan viőneli puding yayılır, servis yapılır.