



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNE SOSLU TAVUK GÖĞÜSLÜ TART

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 2 Su Bardağı dondurulmuş vişne
- 2 Adet karanfil
- 1 Litre süt
- 1 Aldığı kadar un
- 4 Yemek Kaşığı toz şeker
- 2 Yemek Kaşığı nişasta
- 3 Fincan şeker
- 1 Tutam tuz
- 3 Fincan un
- 125 gr margarin
- 3 Yemek Kaşığı toz şeker
- 1 Adet DAMLA SAKIZ
- 1 Paket vanilya

Kabın içinde eritilmiş margarin, tozşeker, tuz ve alabildiği kadar unu yavaş yavaş yoğurarak yumuşak bir hamur tutun. 20 dk. beklethin. Tart kalıbını yağlayıp biraz un serpiştirin. Tart hamurunu kalıba yayın. Kenarlarını kalın, ortasını çukur bırakmalısınız. 175 °C fırında pişirin tavuk göğsü için tüm malzemeleri tencereye ekleyip muhallebi kıvamına gelene kadar kaynadıktan sonra 15 dk mikserle çırpılır. Daha sonra tartın üzerine eklenir en üstüne de vişneli sos eklenir.



Fotoğraf "dedecan" tarafından gönderildi. 16.02.2016



Fotoğraf "hayriye" tarafından gönderildi. 18.02.2016