



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VIŞNELİ VE BADEMLİ TART

<https://www.elele.com.tr>

1.5 su bardağı un  
Yarım su bardağı pudra şekeri  
1 tutam tuz  
125 gr tereyağı  
1 yumurta sarısı  
Üzeri için:  
1 su bardağı badem  
1 yumurta  
Yarım su bardağı toz şeker  
1 tutam tuz  
30 gr tereyağı  
1.5 su bardağı çekirdekleri çıkarılmış vişne

Un, tereyağı, tuz, pudra şekeri ve yumurta sarısını hamur yoğurma kabına alıp yoğurun. Streç filme sarıp buzdolabında 1 saat bekletin. Hamuru içleri yağlanmış tart kalıplarına düzgün bir şekilde yayın. Üzerlerine yağlı kağıt yayıp kuru bakliyat serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Yağlı kağıt ve kuru bakliyatları kaldırıp oda ısısında ılındırın. Badem, şeker ve tuzu mutfak robotunda un haline gelene kadar karıştırın. Tereyağını ve yumurtayı da ekleyip yumuşak bir karışım elde edene kadar karıştırmaya devam edin. Karışımı tart hamurlarının üzerine paylaştırıp üzerlerini spatula yardımıyla düzeltin. Üzerine vişneleri dizin. 180 derecedeki fırında 20 dakika daha pişirin. Üzerine file Antep fıstığı serpip servis yapın.

