



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ ÇITIR TART

500 gramdan 2 yemek kaşığı eksik un
2 yemek kaşığı badem unu
1 adet yumurta
1/2 çay bardağı buzlu su
250 gram margarin
2 yemek kaşığı pudra şekeri
Üzeri için:
1 kaşık toz şeker
1 adet yumurta sarısı
1 kaşık süt
Meyveli iç için;
500 gram dondurulmuş vişne
4 yemek kaşığı toz şeker
3 yemek kaşığı nişasta (buğday ya da mısır)
1 yemek kaşığı margarin

Mikserde elenmiş unu, pudra şekerini, badem ununu karıştırın, yumurtayı ve margarin ekleyin, gerekirse buzlu sudan 1 veya 2 kaşık ekleyerek, kum gibi bir hamur elde edin (resimde gördüğünüz gibi). Hamuru, elinize alıp sıkıldığınızda birbirini tutmalı. Bu kıvamı soğuk suyla ayarlayabilirsiniz.

Kum kıvamındaki hamuru tezgaha yaydığınız streç filmin üstüne alın, streç film yardımıyla bastırarak top haline getirin. Buzdolabında en az iki saat dinlendirin.

Bir cam kabın içinde vişneleri, şeker ve nişasta ile hararmanlayın. Ama bu işlemi tartı tam hazırlarken yapın, vişneler şekerle birlikte suyunu salmasın.

Dinlenmiş hamuru soğuk halde, 2 parçaya ayırın. Her bir parçayı aynı boylarda yarım santimden daha ince olacak şekilde merdane yardımıyla açın.

Yağlanmış ve yağlı kağıt serilmiş (ben dikdörtgen şeklinde hazırladım) fırın tepsisine açtığınız parçayı yayın.

Üzerine vişneleri ekleyin. Bir yemek kaşığı margarinini vişnelerin üzerine ufak parçalar halinde dağıtın.

Diğer hamuru üzerine kapatın, kenarlarını istediğiniz şekilde yapıştırın veya kıvrıp kapatın. Malzemenin akmaması için kenarların iyice yapıştığından emin olun.

Üzerine sütle çırpılmış yumurta sarısını sürün, bolca toz şeker serpin. Pişerken meyvelerin buharının çıkması için, hamurun birkaç yerinden ince kesikler atın. Vaktiniz varsa bu şekilde buzdolabında 1-2 saat dinlendirmeniz iyi olur.

175 derecede altın rengi oluncaya kadar pişirin. Yanında vanilyalı dondurma ile servis edin.