



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ KEŞKÜLLÜ TART

Hamuru için:

2,5 su bardağı un
3 yemek kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı soğuk su
150 gr margarin

Dolgu için:

1 poşet keşkül
3 su bardağı süt
3,5 su bardağı vişne tanesi
1,5 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı su
2 yemek kaşığı su
4 adet kedi dili bisküvi (öğütülmüş)
Yarım su bardağı badem (öğütülmüş)

Üzeri için:

2 yemek kaşığı pudra şekeri

Unu eleyip üzerine toz şeker, vanilin, su ve margarini ilave edin. Mikserin hamur karıştırıcı uçları ile hamur toparlanıncaya kadar 2-3 dakika çırpın. Hamuru tezgah üzerine alıp kısa bir süre yoğurun. Streç filme sarıp buzdolabında 1 saat bekletin.

Sütü bir tencereye boşaltın, üzerine keşkül poşetini ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp 15-20 dakika soğumaya bırakın.

Vişne taneleri, toz şeker ve suyu tencereye alıp orta ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp 5-10 dakika soğumaya bırakın.

Hamuru 3 eşit parçaya bölün. İlk hamuru 26 cm çapındaki yağlanmış tart kalıbın tabanına elinizle bastırarak yayın. Çatal ile 10-15 yerinden delin. İkinci hamurdan üst süsleme için yumurta büyüklüğünde bir parça ayırıp kalanı ile kalıbın kenarlarına 3 cm yüksekliğinde çerçeve yapın. Hamurun üzerine fırça yardımı ile su sürün. Üzerine bisküvi ve bademi karıştırıp serpin. Bisküvilerin üzerine vişne tanelerini sıralayın. Vişnelerin üzerine hazırladığınız keşkülü yayın.

Üçüncü hamuru pişirme kağıdı üzerinde merdane ile 26 cm çapında açın. Pişirme kağıdı üstte kalacak şekilde kalıptaki keşkülün üzerine kapatın. Pişirme kağıdını çıkartın ve hamuru çatal ile 8-10 yerinden delin.

Yumurta büyüklüğünde ayırdığınız hamuru merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Kurabiye kalıbı ile çiçekler kesin, hamurun üzerine sıralayın ve ısıtılmış fırında 45 dakika kadar pişirin.

Fırından çıkarın, 15 dakika bekletip üzerine pudra şekeri serpiştirin. Oda sıcaklığına gelince veya buzdolabında soğutarak servis yapın.