



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## VİŞNELİ TART

120 gram tereyağı  
3 adet yumurta  
600 gram donmuş vişne  
1 su bardağı şeker  
1,5-2 su bardağı kadar un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya

Fırın kabını yağlayıp unlayın. Tereyağını eritip şekerle ve yumurtayla çırpın. Üzerine unu ve vişneleri ekleyip hamuru fırın kabına yayın ve 180 derecede 35 dakika kadar pişmeye bırakın sonra dilimleyip servis yapın.

---