



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ TART

1 su bardağı vişne
2 adet orta boy şeftali
10 adet mürdüm eriği
1 yemek kaşığı kuru İzmir üzümü
1 su bardağı dövülmüş ceviz
1 çay kaşığı tarçın
Hamuru için:
150 gram un
150 gram oda sıcaklığında yumuşamış tereyağı
150 gram toz şeker

Orta boy ve kenarları en az 3 parmak yüksekliğindeki fırın kabını hazır edin. Eğer kenarları yüksek bir kabınız yoksa, kalıbınızın altına alüminyum folyo serip, uçlarını da kıvrımayıp yukarı doğru kaldırarak yüksek duvar yapabilirsiniz. Kabınız hazır olduktan sonra içini yumuşamış ya da eritilmiş tereyağıyla iyice yağlayın. Bir tarafta şeftalileri soyup çok ince elma dilimleri şeklinde doğrayın. Mürdüm eriklerini ve kuru sarı üzümleri ayrı ayrı kaplarda sıcak suya koyup 15-20 dakika bekletin. Yumuşayan mürdüm eriğinin çekirdeğini çıkarıp ufak ufak doğrayın. Derin bir kabın içinde şeftaliyi, parçalanmış mürdüm eriğini, suyu süzölmüş sarı üzümleri, vişneleri (dondurulmuş ise biraz buzunun çözölmelerini bekleyin), dövölmüş ceviz içi ve tarçını iyice harmanlayıp karıştırın. Bir kenarda beklemeye bırakın.

Hamuru için oda sıcaklığında yumuşamış yağınızı un ile karıştırarak, birbirine iyice yedirin. Bütün bir hamur değilse, ufalanmış ekmek gibi dağınık bir hamur elde edeceksiniz.

Diğer tarafta yağladığınız fırın kabını önünüze alıp en altına cevizli meyve karışımını serin. Üzerine ufalanmış hamur parçacıklarını serpiştirin. Meyveleri görünmeyecek şekilde iyice üzerini kapatın. Fırında 35-40 dakika kadar pişirin.

Piştikten sonra dilerseniz üzerine krem şanti ekleyerek servise sunabilirsiniz.

