



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ TART

60 gram meyve özlü şeker
80 gram margarin
4,5 çay bardağı un
1 kilo vişne
2 çay bardağı taze krema
1 yumurta
Yarım paket vanilyalı puding
2 çorba kaşığı dövülmüş fıstık

1. Fırını 200 derecede ısıtın, 4 çay bardağı un, meyve özlü şeker ve margarini 4-5 çorba kaşığı çok soğuk suyla yoğurun. Streç filme sarın ve buzdolabında yarım saat bekletin. Vişneleri teker teker kaynar suya daldırıp çıkarın. Ortadan bölün ve çekirdeklerini çıkarın.
2. Hamuru hafif unlanmış bir tezgahta 28 santimetre çapında açın ve içi ile kenarları yağlanmış 24 santimetre çapında kelepçeli bir kalıba yerleştirin. Kenarlarını 2 santimetre kadar yukarı çekin. Tabanı muhtelif yerlerden çatallayıp 10 dakika pişirin.
3. Krema, puding tozu ve yurtoyı iyice karıştırın. Hamuru vişnelerle kaplayın ve sosu üzerine dökün. Fırında tekrar 20 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis tabağına alın ve fıstık ile süsleyin.

[ML® Vişneli Tart için tıklayın](#)
