



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ TART

Malzeme:

125 gram Bizim Mutfak Margarin
3 su bardağı Bizim Mutfak Un
5 çorba kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şekeri
1 paket Bizim Mutfak Şekerli Vanilin
1 çay kaşığı Bizim Mutfak Kabartma Tozu
1 adet yumurta
1 kase taze vişne
Sosu İçin :
2 su bardağı süt
5 çorba kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
1 tatlı kaşığı Bizim Mutfak Buğday Nişastası
2 adet yumurta
1 paket Bizim Mutfak Şekerli Vanilin
30 gram Bizim Mutfak Margarin
Süslemek için :
Birkaç adet kiraz şekerlemesi
Üzeri için :
Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Oda ısısında yumuşamış margarin ve pudraşekerini karıştırma kabına alıp parmak ucuyla ezerek karıştırın. Bu karışıma yumurtayı ve unu ilave edip karıştırın. Hamuru streç filme sarıp buzdolabında yarım saat bekletin. Dinlenen hamurun 1/3'ünü üzeri için ayırıp 2/3'ünü yağlanmış tart kalıbına yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri hafifçe kızarana dek pişirin. Krema için sütü bir kaptaki kaynatın. Başka bir kaptaki 2 yumurta sarısını şeker ile iyice çırpın. Un, vanilya ve nişastayı ekleyip tekrar çırpın. Bu karışıma kaynar sütü azar azar ilave edip çırparak yedirin. Birkaç taşım kaynatıp margarini ekleyin. İyice çırpıp ocaktan alın, ılınmaya bırakın. Krema soğuduktan sonra tartın üzerine sürüp temizlenmiş vişne tanelerini dizin. Üzeri için ayırdığınız hamuru merdane ile açıp şekilli kurabiye kalıpları ile kesin. Hamur parçalarını vişnelerin üzerine yerleştirip tekrar sıcak fırında pişirin. Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpin, isteğe göre kiraz şekerlemeleri ile süsleyin. Dilimleyip servis yapın.