



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ TART

2 yumurta
2 su bardağı un
1 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı kıyılmış ceviz
2 çay bardağı vişne

Yumurta ve şekeri bir kaptaki çırpın. Üzerine unu, kabartma tozunu, vanilyayı ve yağı ekleyip, koyu bir kıvamlı harç elde edene kadar yoğurun. Hamuru, yağlanmış küçük tart kalıplarına yerleştirin. Ortalarına kıyılmış ceviz ve vişneleri koyun. 170 derecedeki fırında 20 dakika pişirin.