



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ TARTOLET

İÇİNDEKİLER:

- 1/2 su bardağı kepekli un
- 1/2 su bardağı un
- 1/2 su bardağı tozşeker
- 100 gram (6,5 çorba kaşığı) tereyağı veya margarin
- 750 gram vişne
- 1 paket vişne jölesi

1 Un ve şekeri karıştırın. Margarini küçük küçük keserek karışımın içine katın ve yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru, yağlanmış 12 adet tartalet kalıbına boşaltın. 200 derecede, 10-12 dakika pişirdikten sonra soğumaya bırakın.
2 Jöleyi erittikten sonra, içi vişne ile doldurulmuş tartaların üstüne dökün. Buzdolabında soğutarak servise hazır hale getirin.

[ML® Vişneli Tart için tıklayın](#)