



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ TAVUK GÖĞÜSLÜ TART

- 150 Gr Sana Hamurışı
- 3 Yemek Kaşığı toz şeker
- 2 Su Bardağı dondurulmuş vişne
- 2 Adet karanfil
- 1 Tutam tuz
- 1 Paket vanilya
- 1 Litre süt
- 3 Fincan un
- 1 Adet damla sakızı
- 4 Yemek Kaşığı toz şeker
- 3 Fincan şeker
- 2 Yemek Kaşığı nişasta
- 1 Yemek Kaşığı pudra şekeri

Kabın içinde eritilmiş margarin, tozşeker, tuz ve alabildiği kadar unu yavaş yavaş yoğurarak yumuşak bir hamur tutun. 20 dakika bekletin. Tart kalıbını yağlayıp biraz un serpiştirin. Tart hamurunu kalıba yayın. Kenarlarını kalın, ortasını çukur bırakmalısınız. 175 derecelik fırında pişirin tavuk göğsü için tüm malzemeleri tencereye ekleyip muhallebi kıvamına gelene kadar kaynadıktan sonra 15 dk mikserle çırpılır. Daha sonra tartın üzerine eklenir en üstünede vişneli sos eklenir