



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ TURTA

İç için:

SuperFresh Vişne 1 kg

Toz şeker 1 su bardağı

Hamuru için:

Un 3 su bardağı

Pudra şeker i 1 su bardağı

Yumurta sarısı 1 adet

Margarin (oda sıcaklığında) 250 gr

Yoğurt 1 yemek kaşığı

Kabartma tozu 1 paket

SuperFresh Vişneleri özdürün toz şekerle birlikte bir gece bekletin.

Sabahleyin vişneleri tel süzgeçte süzün. Suyunu saklayın.

Tüm malzemeyi yoğurun. Tart kalıbınızı yağlayın.

Hamurunuzu iki eşit parçaya ayırın. Bir parçasını kalıba yayın. Çok hafif un serpin.

Süzdürdüğünüz vişneleri yerleştirin.

Diğ er hamur parçasını yapışmayacak bir kâğıtta veya naylonda kabınıza göre açın. Dikkatlice vişnelerin üzerine kapatın. Kâğıdı kaldırın.

175 derecede ısıtılmış fırında pişirin.

Soğuyunca pudra şeker i ile süsleyin.

Ayırdığınız vişne suyuna, 1 yemek kaşığı mısır nişastası ilave edin. Bir iki taşım hafif kıvam alıncaya kadar kaynatın. Servis yaparken bunu tartın sosu olarak sunun.

