



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

VIŞNELİ TART



1 kase ayıklanmış vişne
2 çorba kaşığı tereyağı (100 gr)
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
Yarım paket kabartma tozu
1,5 su bardağı un
zeri için:
1 çorba kaşığı pudra şeker

- # nce tereyağı yakmadan eritilir. Yağın bir kısmıyla tart kalıbı bolca yağlanır.
- # Vişneler gelişigüzel kalıba dizilir, kasede kalan vişne suyu ayrılır ve kalıp kısa süreliğine bir kenara bırakılır.
- # Çukur kaba 1 adet yumurta kırılır, şekerin ve sütün bir kısmı eklenir ve el çırpıcısıyla çırpılır.
- # Şeker erimeye başlayınca biraz daha şeker ve süt eklenir, çırpmaya devam edilir.
- # İkinci yumurta kırılır, süt ve şeker eklenir. Bu şekilde malzemeler bitene kadar azar azar ekleyerek çırpılır.
- # Kalan tereyağın üzerine kasede kalan vişne suyu konur, karıştırılır ve yumurtalı karışıma katılır.
- # Una kabartma tozu ilave edilir, karıştırarak tart hamuruna konur.
- # Tart hamuru vişnelerin üzerine vişneleri sıyırmadan dökülür.
- # Tart önceden ısıtılmış 175 derece fırına verilir, kabarıp kızarana kadar pişirilir. (Yaklaşık 50 dakika)
- # Fırından çıkınca 10 dakika dinlendirilir, servis tabağına ters çevrilir. zerine pudra şeker elenir.

Not: Bu tarif Fransa'nın kırsal kesimlerinde sıklıkla yapılır.