



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

## VİŞNELİ 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  
Üzeri için:  
1 çorba kaşığı pudra şekeri

- # Önce 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. Üzerine pudra şekeri elenir.

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