



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

VİŐNELİ TART



1 kase ayıklanmıŐ viŐne
2 orba kaŐıđı tereyağı (100 gr)
2 adet yumurta
1 su bardađı süt
1 su bardađı Őeker
Yarım paket kabartma tozu
1,5 su bardađı un
zeri için:
1 orba kaŐıđı pudra Őekeri

- # nce tereyağı yakmadan eritilir. Yağın bir kısmıyla tart kalıbı bolca yağlanır.
- # ViŐneler geliŐigüzel kalıba dizilir, kasede kalan viŐne suyu ayrılır ve kalıp kısa süreliğine bir kenara bırakılır.
- # Çukur kaba 1 adet yumurta kırılır, Őekerin ve sütün bir kısmı eklenir ve el ırpıcısıyla çırpılır.
- # Őeker erimeye baŐlayınca biraz daha Őeker ve süt eklenir, ırpımaya devam edilir.
- # İkinci yumurta kırılır, süt ve Őeker eklenir. Bu Őekilde malzemeler bitene kadar azar azar ekleyerek çırpılır.
- # Kalan tereyağın üzerine kasede kalan viŐne suyu konur, karıŐtırılır ve yumurtalı karıŐıma katılır.
- # Una kabartma tozu ilave edilir, karıŐtırarak tart hamuruna konur.
- # Tart hamuru viŐnelerin üzerine viŐneleri sıyırmadan dökülür.
- # Tart önceden ısıtılmıŐ 175 derece fırına verilir, kabarıp kızarana kadar piŐirilir. (YaklaŐık 50 dakika)
- # Fırından çıkınca 10 dakika dinlendirilir, servis tabağına ters çevrilir. zerine pudra Őekeri elenir.

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