

## Visneli Tart

### Malzemeler

2 su bardagi dondurulmus visne  
2 yemek kasigi nisasta  
4 yemek kasigi toz seker  
2 adet karanfil  
Tart hamuru icin  
125 gram margarin  
3 yemek kasigi toz seker  
1 yemek kasigi pudra sekeri  
1 tutam tuz  
Alabildigi kadar un

### Yapilisi

Oncelikle kabimizi alalim ve icine eritilmis margarin, toz seker, tuz ve alabildigi kadar unu yavas yavas yogurarak yumusak bir hamur elde edelim.  
20 dakika bekletelim.  
Tart kalibini yaglayip biraz un serpistirelim.  
Tart hamurunu kaliba yayalim.  
Kenarlarini kalin, ortasini cukur birakmalisiniz.  
175 derecelik firinda pisirelim.  
Tencerede 1 bardak suyla nisasta ve sekeri eritem.  
Visne ve dovulmus karanfilleri de ekleyip ocagin altini kapatalim.  
Karisim iliyana kadar karistiralim.  
Hazirladigimiz karisim ilininca tartin ortasina dokelim.  
Buzdolabinda 2 saat beklettikten sonra servise hazir.  
ellerimize saglik:)