

Visneli Ve Kuru Uzumlu Tart

Malzemeler

HAMURU ICIN

Yarim paket margarin

1 cay bardagi pudra sekeri

1 corba kasigi yogurt

1 yumurta

2,5 su bardagi un

IC HARCİ ICIN

1 su bardagi ceviz ya da findik

2 yumurta

1 su bardagi visne receli (baska recel de olabilir)

1 cay kasigi tarcin

Butun malzemeler bir kasede karistirilacak

UZERINE

Pudra sekeri

Yapilisi

Hamurunu hazirlarken butun malzemeyi karistirip yoguralim. Daha sonra hamuru iki esit parcaya bolup oklavayla tart yapacagimiz kalibimize gore acip yaglanmis kaliba yerlestirelim. Oklavayla acilmis hamuru kalibin tam ustune koyup kenarlarini oklava yardimiyla keselim, artanlar bir kenarda dursun.Hamurun uzerine ic harci yayalim. Uzerine hamurun diger yarisini acip yerlestirelim ve oklavayla kenarlarini keselim.Kenarlarindan artan hamurlari birlestirip tekrar acalim ve kurabiye kaliplari ile sekiller kesip tartimizin uzerini susleyelim. Onceden isitilmis 180 derece firinda yarim saat kizarana kadar pisirelim. Servis ederken uzerine pudra sekeri serpelim. AFIYET OLSUN:)