



YABAN MERSINLİ TART

MALZEMELER

- 120 g un
- 180 g kahverengi şeker
- 1/4 çay kaşığı tuz
- 400 g yaban mersini (veya kekreyemiş veya tart kirazı)
- 75 g kırılmış ceviz
- 120 g erimiş tereyağ
- 2 yumurta, çırpılmış
- 1 çay kaşığı badem özütü

HAZIRLAMA YÖNTEMİ

1. Fırını önceden 175 Santigrad derecede ısıtın.
2. Un, şeker ve tuzu karıştırın. Yaban mersini ve cevizi ekleyin. Ardından tüm karışımı tereyağ, çarpılmış yumurta ve badem özütüyle karıştırın.
3. Hamuru yapışmaz tart kalıbına yayın.
4. 40 dakika süreyle 175 Santigrad derecede pişirin.
5. Vanilyalı dondurma eşliğinde servis yapın (isteğe bağlı).