



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİSTANCEVİZLİ ELMALI TURTA

Malzeme :

3 adet mayhoş elma.

Hamur Malzeme :

500 gr. un,

300 gr. margarin,

125 gr. pudra şekeri,

1 yumurta,

5 kaşık marmelat.

Krema Malzeme:

150 gr. Hindistancevizi,

150 gr. pudra şekeri,

1 kaşık un,

3-4 yumurta.

Hamur Yapılışı:

1- Unu hamur tahtasına eleyiniz.

2- Ortasını açıp, içerisine yağı, yumurtayı etrafına pudra şekerini vanilyayı, limon kabuğu rendesini koyup birbirini iyice tutuncaya kadar yoğurunuz.

Kremanın Yapılışı:

1- Yumurta aklarını porselen bir kaseye kırınız.

2- İçerisine toz halindeki hindistancevizini, pudra şekerini, unu koyup iyice karıştırınız.

Final:

1- Hamurdan küçük parçalar alıp yağlanmış tart kalıplarına yapıştırınız.

2- Üstüne küçük küçük çiğden kabukları soyulmuş elmayı yarısına kadar koyunuz.

3- Diğer kalan yarıyı da krema ile doldurup orta hararetili fırında pembe renkte pişiriniz.

4- Kalıptan itina ile çıkarıp servis yapınız.