



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## HİNDİSTANCEVİZLİ FISTIKLI PASTA

2 su bardağı toz şeker  
1 paket vanilya  
100 gr margarin  
5 adet yumurta  
5 bardak un  
1 paket kabartma tozu  
3 bardak süt  
2 yemek kaşığı hindistancevizi  
2 tatlı kaşığı tarçın  
Üzeri için:  
7 adet amasya elması  
2 çay kaşığı tarçın  
4 kaşık şeker  
2 paket krem şanti  
2 bardak süt  
2 bardak fıstık  
20 adet kiraz şekerlemesi

Hamur için verilen, un ve kabartma tozu hariç, tüm malzemeleri karıştırın. Unu ve kabartma tozunu, eleyerek ekleyin. Pürüzsüz yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun 1/3 ünü ayırıp buzdolabına koyun. Diğer hamuru yaklaşık 30 cm çapında tart kalıbına yayın. Elmaları soyup, yarım ay şeklinde incecik dilimler halinde kesin. Şeker ve tarçınla karıştırın, kalıba serdiğiniz hamurun üzerine elma harcını yayıp, buzdolabından çıkardığınız hamuru üzerine rendeleyin. 200 derecede pişirin. Kremayı hazırlayın ve soğutun. Soğuyan turtadan çay tabağı büyüklüğünde yuvarlaklar kesin. Alt bisküvisi kalın olacağından, turtayı enlemesine, pasta keser gibi ikiye ayırın ve krema sürün. Kapatıp hem kenarını, hem de üzerini krema ile süsleyin. Kivi ve kiraz şekerlemesi ilave etmeyi unutmayın.