



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ TART (MİLFÖY HAMURU)

Milföy hamuru

150 gr. pudraşekeri

3-4 adet yumurta

3-4 adet mayhoş elma

1 çorba kaşığı un

150 gr. hindistancevizi

Hazır milföy hamurlarını yağlanmış kalıba döşeyiniz.

Elmaları soyup, küçük kareler veya ince dilimler halinde hamurun üzerine koyunuz.

150 gr. hindistancevizi rendesini porselen bir kâseye koyunuz.

İçerisine pudraşekeri, unu ve 3-4 yumurtanın sadece aklarını birer birer kırıp, karışımı iyice karıştırınız.

Bu karışımı kalıptaki elmaların üzerine döküp, çevresi kadar yayın.

Önceden ısıtılmış orta ısı fırına kalıbı koyup, altı ve üstü hafif pembe renkte pişiriniz.

Fırından alınca hafif soğutup, kalıptan çıkarıp, servis tabağına alarak servis yapınız.