



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ TART

<https://www.posta.com.tr>

1 su bardağı hindistancevizi
Yarım su bardağı toz şeker
1 çay bardağı bisküvi tozu
1 su bardağı un
4 adet yumurta
1 tatlı kaşığı vanilya
1 su bardağı süt
Üzeri için:
1 su bardağı hindistancevizi

Toz şeker ve yumurtayı krema kıvamı alıncaya kadar çırpın. Üzerine diğer tüm malzemeyi boşaltın. 170 derecede ısıtılmış fırında, altın rengi alıncaya kadar pişirin. Soğuduktan sonra kalıptan çıkartarak üzerine hindistancevizi serperek servis yapın.

