



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZLİ TORTA

Türk Kadınının Tatlı Kitabı
Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

HAMURU:

150 g Un (3 fincan)
25 g Sana (1 çorba kaşığı)
160 g Şeker (2.1/4 fincan)
6 tane Yumurta.

KREMASI:

100 g Şeker (1.1/2 fincan)
1 bardak Süt
45 g Un (1 fincan)
1 tane Yumurta
150 g Sana (7.1 /2 çorba kaşığı)

İÇ ve ÜSTÜNE:

110 g Şeker (1.3/4 fincan)
1/2 bardak Su
50 g Hindistancevizi

6 tane Yumurtanın sarı ve beyazlarını ayrı ayrı kaplara ayırdıktan sonra, yumurta beyazlarını yumurta vurmaya mahsus telle bir çeyrek saat kadar döverek beyaz bir köpük haline getiriniz.

Diğer taraftan, bir kaba koymuş olduğunuz yumurta sarılarına 160 g şeker (2.1/4 fincan) ilâve ederek bunları birbirleriyle iyice hâlloluncaya kadar çırpınız.

Yumurta sarılarının şeker ile çırpılmalarını müteakip bunlara; hazırlamış olduğunuz yumurta köpükleri ile 150 g un (3 fincan), 25 g Sana (1 çorba kaşığı) ilâve ederek hepsini birbirleriyle hallediniz.

Bilâhare bu mahlûtu yuvarlak pasta kabına koyunuz ve orta ısıdaki fırında yarım saat pişirilmesini müteakip soğumaya bırakınız.

Diğer taraftan; içinde 1 tane yumurta bulunan bir tencereye 100 g Şeker (1.1/2 fincan) koyarak yumurta vurmaya mahsus telle birbirleriyle iyice hallediniz.

Müteakiben, bu mahlûta 1 bardak sıcak Sütün 1/3 ünü bir taraftan karıştırmak suretiyle yavaş yavaş dökünüz ve sonra da 45 g un (1 fincan) ile geri kalan sütü de ilâve ederek 5 dakika kadar kaynatınız. Krema kaynayınca; bunu genişçe bir tepsi üzerine yaydıktan sonra ılınmaya bırakınız.

Hamur soğuyunca; altı üzerine gelecek şekilde kalıbından çıkartınız, enlemesine 3 eşit halka halinde kesin ve her halkayı da, 110 g şeker (1.3/4 fincan) ile 1/2 bardak suyu bir taşım kaynatarak yapmış olduğunuz şurup ile şuruplayınız.

Müteakiben şuruplanmış hamurlardan en alttakini alarak ılınmaya bırakmış olduğunuz kremanın üçte birini bu hamurun üzerine müsavi surette yayınız ve ikinci hamuru da yaymış olduğunuz kremanın üzerine oturtunuz. Aynı ameliyeyi bu hamur için de yaptıktan sonra en üste son parçayı koyunuz ve geri kalan kremayı de üzerine sıvayınız.

Bilâhare tortanın üzerini 50 g hindistancevizi ile süsledikten sonra keserek servis yapınız.