



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMALI TURTA

MALZEMELER 4 Kişilik

100 gr hurma
250 gr dondurulmuş tart (yada milföy) hamuru
1 çorbakaşığı mısır nişastası
50 gram şeker kamışı
3 yumurta
1 /4 litre süt
1 limon
100 gr ceviz
1 adet muz

HAZIRLANIŞI

Oda sıcaklığında ılınmış tart hamurunu yayın. Çapı 22-24 cm olan bir kalıba yerleştirin. Dibine bir çatalla delikler açtıktan sonra folyo serin. Üstüne fırında kabarmaması için biraz kuru fasulye koyun. Önceden 180 derecede ısıttığınız fırında 20 dakika kadar pişirin.

Şekeri mısır nişastasıyla karıştırıp 3 yumurta sarısını ve 1 yumurta akını ilave edip çırpmaya devam edin. Sütü katın, karıştırıp kısık ateşte on dakika pişirin.

Muzu soyup bir kaba koyun. Limon suyunu katıp krema kıvamına gelinceye kadar bir çatalla ezin. Cevizleri ve çekirdeklerini ayıkladığınız hurmaları iri iri içine doğrayın. Ezilmiş muz ile kuru meyveyi kremaya karıştırın, karışımı hamurun üzerine yayın.

Kalan yumurtaların akını kar haline gelinceye kadar çırpın ve bunu turtanın yüzeyine bir spatülayla düzgünce sürün. Tatlıyı fırına verip tart hamuru altın sarısı bir renk alıncaya kadar bırakın. Soğuttuktan sonra servis yapabilirsiniz.

[ML® Hürmalı Muska için tıklayın](#)