



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

HASTURTA



- 4 Adet orta boy elma
- 1 Adet muz
- 3/4 Su bardağı şeker
- 1 Çorba kaşığı buğday nişastası
- 8 Adet pötibör bisküvi
- 3 Su bardağı süt
- 1 Su bardağı toz şeker
- 2 Çorba kaşığı buğday nişastası
- 1 Çorba kaşığı pirinç unu
- 1 Çorba kaşığı un
- 1 Paket vanilya

- # Elmalar tavla zarı şeklinde küçük küçük doğranır. Bir tencereye konur üzerine 3/4 su bardağı toz şeker eklenir. (su konmaz.)
- # Kısık ateşli ocağa tencere konur, elmalar sulanıp rengi biraz değişince 1 çorba kaşığı nişasta eklenir, karıştırılır.
- # Nişastalı elmanın üzerine ince doğranmış muz eklenir, tencerenin dibi tutmaya başlayana kadar pişirilir.
- # Ocaktan alınır soğuyunca, ıslatılmış, kenarlı orta büyüklükte bir tepsiye dökülür, üzeri kaşıkla düzeltilir, üzerine iyice ufalanmış bisküvi düzgünce serilir.
- # Soğuk süt bir tencereye konur, üzerine 1 su bardağı toz şeker, 2 çorba kaşığı nişasta, 1'er çorba kaşığı un, pirinç unu eklenir, ocağa konmadan önce iyice karıştırılır.
- # Tencere orta ateşe konur, bir çırpıcı ile hiç ara vermeden pürüzsüz kıvamını bozmadan karıştırılır.
- # Muhallebiden daha koyu kıvam alınca, ocak söndürülür, vanilya eklenir karıştırılır, hazırlanan meyveli, bisküvili kaideye dökülür, üzeri düzeltilir.
- # Buzdolabında 1 gece bekletilir, ters çevrilerek servis yapılır.

Not: Bu pasta mevsimine göre şeftali, vişne ile aynı yöntemle hazırlanabilir.