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.