



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Xasturta

Hasturta



- 4 Ədəd orta boy alma
- 1 Ədəd banan
- 1/3 Stəkan şəkər
- 1 Yemək qaşığı buğda nişastas
- 8 Ədəd pötibör biskivi
- 3 Stəkan süt
- 1 Stəkan şəkər
- 2 Yemək qaşığı buğda nişastas
- 1 Yemək qaşığı düyü unu
- 1 Yemək qaşığı un
- 1 Paket valilin

- # Almalar tavla zarı şəklində balaca balaca doğranır. Bir məcməyiyyə qoyulur üzərinə 1/3 stəkan şəkər əlavə olunur. (su qoyulmaz.)
- # Kəsik alovlu ocağa məcməyiyyə qoyulur, almalar sulanıb rəngi biraz dəyişdiyində 1 yemək qaşığı nişasta əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Nişastalı almanın üzərinə nazik doğranmış banan əlavə olunur, məcməyinin dibi tutmaya başlayana qədər bişirilir.
- # Fırından alınır soyuduqda, yaşladılmış, kənarlı orta yekəliyində bir məcməyiyyə tökülür, üzəri qabıqla düzəldilir, üzərinə yaxşıca ufadılmış biskivi düzgünə sərilir.
- # Soyuq süt bir məcməyiyyə qoyulur, üzərinə 1 stəkan şəkər, 2 Yemək qaşığı nişasta, bir-bir yemək qaşığı un, düyü unu əlavə olunur, fırına qoymadan əvvəl yaxşıca qarışdırılır.
- # Məcməyidə orta alova qoyulur, bir çırpıcı ilə heç ara vermədən hamar qıvamını bozmadan qarışdırılır.
- # Muhallebidən daha qoyu qıvam alıqda, fırın söndürülür, valilin əlavə olunur qarışdırılır, hazırlanan meyvəli, biskivili kaidəyə tökülür, üzəri düzəldilir.
- # Soyuducuda 1 gecə gözlənilir, tərs çevrilərəq servis yapılır.

**Not:** Bu tort fdövrünə görə şafdalı, fişnə ilə aynı qaydalarla hazırlanır.