

Buskivili Elma Tatlisi

Malzemeler

4 yesil elma
8 petit beurre buskivi
8 tatli kasigi ceviz ici
1 cay kasigi tarcin
Uzeri Icin
Hindistan cevizi
Muhallebisi Icin
4 su bardagi sut
1 su bardagi seker
1 yumurta sarisi
2 corba kasigi un
1 corba kasigi pirinc unu
1 paket vanilya
1 corba kasigi tereyag

Yapilisi

Oncelikle elmaların kabuklarını güzelce soyun ve elmayı kesin.genisce bir tavaya 2 corba kasigi seker ve 1 kahve fincani suyu da ilave ederek biraz pisirilir.

Genisce bir tencerede sut, yumurtanın sarisi, un, pirinc unu, seker karistirarak muhallebi kivaminda pisirilir.

Ocagin alti kapatilir ve alindikten sonra vanilya ve tereyag eklenerek iyice karistirilir. Borcamimizi alip biskuviler dizilir ve ortalarına ceviz ici ve tarcin karisimindan 1 tatli kasigi eklenir.

Biskuvilerin uzerine pisen elmalar kapatilir ve uzerine pisirdigimiz muhallebi dokulur. Hindistan cevizi ile suslenir buzdolabina atilir ve bir iki saat dinlendikten sonra servise sunulur. ellerimize saglik:)