



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVA VE BALKABAĐI PASTASI

Malzeme:

400 gr balkabađı

200 gr toz řeker

80 gr ceviz

1 adet küçük boy ayva

1/4 yaprak jelatin

Bir tutam tarçın

1 çay kaşığı limon suyu

Süslemek için :

Taze nane yaprakları

4 tatlı kaşığı çilek marmeladı

4 tatlı kaşığı krema

Balkabağını soyup dilimleyin. Fırın tepsisine kabakları dizin. Üzerine tozşekerin yarısını serptikten sonra önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında pişirin. Ayvayı dilimleyip başka bir fırın tepsisine dizip üzerine kalan tozşekeri, tarçını ve limon suyunu dökün. Fırında pişirin. Balkabağı, iri çekilmiş ceviz içi ve jelatinin yarısını mutfak robotunda karıştırın. Soğuduktan sonra küçük kelepçeli kalıplara veya çemberlere bastırarak aktarın. Ayvayı ve kalan yaprak jelatini de mutfak robotunda karıştırıp çemberdeki balkabağı karışımının üzerine bastırarak doldurun. Buzdolabında soğumaya bırakın. İyice soğuduktan sonra çemberden çıkartıp, krema, taze nane yaprakları, çikolatalı dekoratif süslemelerle süsleyerek servis yapın.
