



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAL KABAKLI PASTA

<https://www.elele.com.tr>

2 adet sade pasta tabanı
2 paket vanilyalı pasta kreması
500 gr haşlanmış bal kabağı
Şurup için
150 ml su
3 yemek kaşığı şeker
İsteğe göre vanilya, badem aroması

Şurup için su ve şekeri 5-10 dakika kısık ateşte kaynatın. Soğuyunca arzu ettiğiniz aromayı ekleyin. Bal kabağını şeker ilave etmeden önce çok az su ile haşlayın ve daha sonra soğutun. Vanilyalı pasta kremasını paket talimatına göre süt ilave ederek mikserle çırpın. Krema ve bal kabağını istenilen lezzeti bulacak miktarlarda karıştırın. Sade pasta tabanlarını bütün olarak kullanın veya istediğiniz şekil ve büyüklükte kesin. Kek tabanının birine şurup sürüp, hazırlanan bal kabaklı kremayı da kalınca sürün. Şuruplanmış ikinci katı yerleştirin ve tüm kek katları bitene kadar aynı işleme devam edin. Pastanın dışını veya sadece üstünü krema ile kaplayın. 1 saat buzlukta veya 2-3 saat buzdolabında bekletin. Servis yapmadan arzu ederseniz farklı pasta süsleme malzemeleri de ilave edebilirsiniz.

