



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAL KABAKLI PASTA

Kabak tatlısı

2 pk. eti burçak bisküvi

2 kaşık oda sıcaklığında tereyağı

Kreması için;

1 lt. süt

5 yemek kaşığı un

1 su bardağı toz şeker

50 gr. tereyağı

Üzeri için;

Ceviz

Tarçın

Kabak tatlısı tarifi için buraya tıklayın.

Hazırladığınız kabak tatlısını bir çatal yardımıyla ezin ya da rondodan geçirip püre haline getirin.

Bisküvileri oda sıcaklığında olan tereyağı ile rondodan geçirip un haline getirin.

Kremayı hazırlamak için; unu toz şekerle karıştırıp sütünü ilave edin ve ocakta muhallebi kıvamını alana kadar

pişirin. Piştikten sonra bir ik dakika daha ocakta tutup altını kapatın. Tereyağını ekleyip karıştırarak eritin.

Un haline gelmiş bisküvileri kelepçeli bir kalıbın tabanına yayıp bastırarak sıkıştırın. Bisküvilerin üzerine kremayı

ve son olarak da balkabağı püresini koyup üzerini düzeltin. Buzdolabında soğuyana kadar bekletip tatlıyı

kelepçeden çıkarıp üzerini cevizle süsleyip servis yapın.