



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI KIŞ PASTASI

Gölsüm Narlı

1 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
½ su bardağı süt
1 su bardağı rendelenmiş çiğ balkabağı
2,5 su bardağı un
½ su bardağı sıvıyağ
1,5 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 çay kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı hindistancevizi
Kreması için:
2 poşet krem şanti
2 çay bardağı süt
1 yemek kaşığı dolusu damla çikolata
½ su bardağı limonlu su

Rendelenmiş bal kabağıımızı çok az su koyup 5 dakika haşlayalım. Derin bir kaptan 3 yumurta ve şekerini mikserle çırpalım. Yağ ve sütünü ekleyelim çırpıma devam edelim. Tarçın hindistan cevizi ve bal kabağını sırasıyla ekleyelim. Vanilya un ve kabartma tozunu eleyip koyalım. Tahta kaşıkla karıştıralım. Fırın kabımıza döküp 180 derece fırında pişirelim. Kürdan batırdığımızda kuru çıkıyorsa pişmiştir. 2 poşet kremşantiyi 2 çay bardağı sütle çırpalım. Yoğun bir kremşanti oluyor. Damla çikolatayı ekleyelim. Kekimizi arzuya göre 2 veya 3 kata bölelim. Limonlu suyla kek katlarının üstünü ıslatalım ve kremamızı yayalım. Buzdolabında bekletip servis yapalım.

