



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI PASTA

2 kg. balkabağı
6 adet karanfil
4 kg. (4 su bardağı) toz şeker
48 adet Ülker Pötibör bisküvi
¾ su bardağı iri çekilmiş fındık

Balkabaklarını 3 cm. kalınlığında dilimleyin. Her bir dilimin kabuğunu, yeşil kısmını tamamen alarak bıçakla temizleyin. Yıkayıp derince bir tencereye yerleştirin.

Tenceredeki balkabaklarının üzerine karanfilleri serpiştirin. Şekeri döküp tencereyi biraz sallayarak, şekerin kabakların üzerine eşit yayılmasını sağlayın. Tencerenin kapağını kapatarak orta ateşte 5 dakika pişirin. Bu süre sonunda ateşi kısın ve kabakları iyice yumuşayınca kadar yaklaşık 30-45 dakika pişirin. Ateşten alıp biraz ılımaya bırakın.

İlimiş kabakları bir kevgir ile tencereden alıp robotunuzun parçalayıcısına koyun. Robotu çalıştırıp, azar azar pişme şurubundan katarak akıcı kıvamlı bir püre haline getirin. (Aynı işlemi çatalla iyice ezmek suretiyle de yapabilirsiniz.)

20x25 cm ebadında derince bir kaba 8 adet bisküviyi yan yana dizin. Üzerlerine biraz kabağın pişme şurubundan gezdirin. Bir sıra daha dizip kabak püresinin 1/3'ünü yayın. Biraz fındık serpiştirin. Tekrar aralarını ıslatarak 2 sıra bisküvi dizip kabak ve fındık koyun. Son katı da aynı şekilde döşeyip, en üstte fındık olacak şekilde pastayı tamamlayın.

Kabı buzdolabına yerleştirip, yaklaşık 2 saat soğumaya bırakın. Dilimleyerek servis yapın.