



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAKLI PASTA

Malzeme:

1 kg balkabağı
1 paket pötibör bisküvi
500 gram toz şeker
4 adet yumurta
2 paket Bizim Mutfak Vanilya
1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
3 çorba kaşığı Bizim Mutfak Pirinç Unu
2 tatlı kaşığı tarçın
pekmez

Kabakları tencereye yerleştirin. Üzerini örtecek kadar su ilave edin. Çok kısık ateşte kabaklar yumuşayana dek pişirin. Kabaklar haşlanınca ocaktan alın. Soğuyunca püre halinde ezin. Yumurtalar ve tozşekeri mikserle köpük köpük olana dek çırpın. Kabak püresi, vanilya, kabartma tozu, pirinç unu ve tarçını ekleyip birkaç dakika daha çırpın. Pötibör bisküvilerini keki pişireceğiniz tepsinin tabanına yayın. Üzerine karışımı yayın, önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 45-50 dakika kadar pişirin. Fırından alın. Soğuyunca dilimleyip servis yapın. İsteğe göre pekmez eşliğinde servis yapın.