# BALKABAKLI PRENSES

Malzeme:
1 litre süt
9 çorba kaşığı irmik
9 çorba kaşığı toz şeker
50 gram Bizim Mutfak Margarin
Püre için :
1,5 su bardağı toz şeker
1 kg balkabağı
2 çorba kaşığı tahin
1 paket pötibör bisküvi
1 kase çekilmiş ceviz içi

Balkabaklarını 1,5 su bardağı tozşeker ile yumuşayana kadar pişirin. Ayrı bir tencerede irmik, tozşeker, portakal kabuğu rendesi ve sütü muhallebi kıvamına gelene dek pişirin, ılınmaya bırakın. Ilınan kabakları püre haline getirdikten sonra tahin, çekilmiş bisküvi ve cevizleri ilave ederek tahta bir kaşıkla karıştırın. Ilınan muhallebiyi 50 gram margarin ile birkaç dakika çırpın. Kelepçeli bir kek kalıbını hafif ıslatıp muhallebiyi içine dökün. Kabak püresini üzerine yayarak buzdolabında birkaç saat dinlendirin. Çekilmiş ceviz içi ile süsleyerek soğuk servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:50165 • adı:Balkabaklı Prenses • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:20