



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAKLI PRENSES TATLISI

KABAK PÜRESİ İÇİN:

- 1 kg balkabağı
- 1 paket margarin
- 1.5 su bardağı şeker
- 1 paket petibör bisküvi

MUHALLEBİSİ İÇİN:

- 4 su bardağı süt
- 9 yemek kaşığı şeker
- 7 yemek kaşığı irmik
- 2 paket vanilya

Tencereye ayıklanıp dilimlenmiş balkabağı dilimlerini diziniz. Üzerine toz şekeri margarini ve minicik tuz ekleyip hiç su koymadan pişirin. Suyunu süzerek kabakları alın ve püre haline getirin. Kabaklar soğuyunca bisküvileri içine küçük küçük kırıp karıştırın.

Köşeli bir kaba döküp üzerini düzleyin. Vanilya hariç muhallebinin malzemelerini tencereye koyup pişirin. Bisküvili pürenin üzerine dökün. İyice soğuduktan sonra üzerine ceviz kırığı serpin. Buzdolabında soğutun.

