



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAKLI TART (MİLFÖY)

4 adet kare milföy hamuru
400 gram balkabağı
1,5 çay bardağı şeker
1 çay bardağı çiğ krema
Tarçın
Hindistancevizi

Milföy hamurunu oda sıcaklığında çözdürün. Balkabağını küçük küçük doğrayıp bir tencereye koyun.Üzerine şekeri ekleyip kabaklar pişinceye kadar hiç su koymadan kapağı kapalı şekilde pişirin.Kabaklar pişince üzerine çiğ kremayı, tarçını ekleyip iyice ezin. Gerekirse bir miktar daha şeker eklenebilir.Hamuru kullanacağınız tart kabı büyüklüğünde kesip içine yerleştirin.Ortasına çatalla bastırıp delikler açın ki pişerken kabarmasın. 200 derecede 15 dakika pişirip fırından alın, soğumasını bekleyin. Balkabaklı karışımı içine aktarın, üzerine hindistancevizi serpin. İsterseniz ceviz ve balla servis yapılabilir.