



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAKLI ULUDAĞ PASTASI

250 gr. kırık kestane şekeri
1 adet hazır pasta keki
1 portakal suyu ve kabuğunun rendesi
1 kg. bal kabağı
2 su bardağı toz şeker (kabağı pişirmek için)
1 poşet krem şanti
1 su bardağı süt
Süslemek için:
Meyve şekerlemesi
Fındık, fıstık

Kabağı yıkayın tencereye koyun. Üzerine şeker ve bir su bardağı su ilave edin. Kabaklar iyice yumuşayınca kadar pişirin. Suyunu bir kaseye süzün. Kek kalıbının bir parçasını servis tabağına yerleştirin. Kabağın suyunla keki ıslatın. Kabakları ezin. İçine kestane şekerini portakal kabuğunu ve suyunu koyun karıştırın. Kekin üzerine dağ şeklinde yerleştirin. Krem şantiyi bir su bardağı süt ile köpürtün. Tatlının üstünü krem şanti ile kaplayın. Üzerini fındık fıstık şekerleme ile süsleyin. En az dört saat dinlendirip servis yapın.