



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAL KABAĞI VE DONDURMANIN AŞKI

1 kg balkabağı
200 g toz şeker (1 bardak + 1 çay kaşığı)
600 ml su (3 bardak)
1 adet limon
3 adet yumurta
süslemek için fındık veya ceviz
Carte d'Or Kaymak/Ceviz/Antepfıstık (1'er top)

1 kg kabukları soyulmuş balkabağını küçük parçalara kabaca kesip, 600 ml su ve 200 g toz şekerle tencereye koyun. Yumuşayana kadar pişirin ve süzün. Suyunu saklayın. 1 limon kabuğu rendesi ve 3 adet yumurta sarısını kabaklara ekleyip püre haline getirin. Yumurta aklarını kar haline getirip, kabağa ekleyin ve fazla çırpmadan homojen hale getirin. Porsiyonluk fırın kaplarını yağlayıp, kabak püresini paylaşırın. Önceden 180°C'de ısıttığınız fırınızdaki 30-40 dakika kadar pişirin. Ayırdığınız kabak suyunu tekrar yarıya inene kadar kaynatıp soğumaya bırakın. Minik pastaları, fındık veya ceviz eklediğiniz sos ve Carte d'Or Cevizli ve Antepfıstıklı Dondurma ilavesiyle servis yapın.