



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAL KABAKLI LORLU PASTA

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1,5 ay bardağı un
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

2 yumurta

1 ay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

0,5 ay bardağı süt

Bal kabağı:

1 kg ayıklanmış bal kabağı

1 ay bardağı toz şeker

1 adet kabuk tarçın

4 - 5 adet karanfil

Krema:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1,5 ay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

400 g tatlı lor peyniri

1 ay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

2 yemek kaşığı süt

1 limon kabuğı rendesi

1 ay bardağı iri kırılmış ceviz

Üzeri için:

1 - 2 yemek kaşığı iri kırılmış Antep fıstığı

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın.

Mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine şekerli vanilin, süt ve un karışımını ekleyip düşük devirde kısa bir süre çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Bal kabağını iri küpler şeklinde kesin. Geniş bir tencereye alın. Kabağın çeşidine göre ihtiyaç olursa yaklaşık 3-4

yemek kaşığı su ekleyip orta ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan alıp biraz soğutun ve mutfak

robotunda püre haline getirin. Tekrar tencereye alıp üzerine toz şeker, kabuk tarçın ve karanfili ekleyin. Suyunu

çekinceye kadar kısık ateşte arada karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp içindeki kabuk tarçın ve karanfilleri çıkarın.

Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 30 dakika bekletin.

1,5 çay bardağı soğuk sütü bir çırpma kabına alın ve üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın.

Ayrı bir çırpma kabına tatlı lor peyniri, pudra şekeri, süt ve limon kabuğı rendesini alın. Mikserin orta devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine hazırladığınız krem şantiyi ekleyip düşük devirde 1 dakika çırpın.

Hazırladığınız kremayı kalıptaki kekin üzerine yayın. Üzerine ceviz serpin ve hazırladığınız bal kabağını yayın.

Buzdolabına alın ve 3 saat bekletin.

Bir spatula yardımı ile kalıbın kenarlarından sıyrın ve kelepçeyi çıkarın. Üzerine Antep fıstığı serpin ve dilimleyerek servis yapın.

