



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI PASTASI

1 yemek kaşığı yağ
750 gr bal kabağı
250 gr şeker
75 gr badem
2 paket pötibör bisküvi
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt

Ayıklanmış kabaklarınızın üzerine şekeri serpin. Kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirin pişince yağı ekleyin ve ezin. İçine rondo dan geçirdiğiniz bademi ekleyin ve karıştırın. Bir tepsiye önce kabak üzerine bisküvi sonra yine bal kabağı koyun. En üstüne krem şantiyi de koyup buzdolabına koyup 2 saat dinlendirin. Üzerine fındık, fıstık ne isterseniz serpin ve servis yapın.



Fotoğraf "kuzucukkk" tarafından gönderildi. 11.10.2017