



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAKLI PASTA

Malzemeler:

- 1 kg balkabađı
- 2.5 su bardađı toz Őeker
- 1 ay bardađı su
- 1 su bardađı ince çekilmiŐ ceviz içi
- 1 hazır pasta tabanı
- Vanilya
- 50 gr tereyađı
- 1 kahve fincanı portakal suyu
- 5-6 yarım ceviz
- küçük ikolata Őekerlemesi

Kabak dilimlerini geniŐ bir tencereye alın. Üzerine toz Őeker ve suyu ilave edin. Kabak tatlısı kıvamında piŐirin. Sođuyunca ezerek püre haline getirin, ince çekilmiŐ cevizleri, vanilyayı ve 50 gr tereyağını ekleyip karıŐtırın. Pasta tabanlarını portakal suyuyla ıslatın. Bir tanesini servis tabağına alın. Her tarafına yaklaŐık 3 cm kalınlığında olacak Őekilde kabak püresini sürün. Diđer pasta tabanını üzerine kapatın. Kalan püreyi spatula yardımıyla özenle üzerini ve kenarlarını örtecek Őekilde sürün. Buzdolabında 1-2 saat bekletin. Dilimleyip cevizlerle süsleyerek soğuk servis yapın.
