



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAĞI PASTASI

Emine Beder

1 kg. balkabağı (soyulup dilimlenmiş)
1 su bardağı şeker
1,5 paket petit beure bisküvi
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt
2 paket vanilya
1 su bardağı ceviz veya fındık (iri dövülmüş)
hindistancevizi

Tencereye ayıklanıp soyulmuş balkabağı dilimlerini alalım Üzerine şekeri ekleyerek kabakları iyice yumuşayana dek pişirelim. Bir kabin içine kabakları delikli kepece ile suyunu süzerek alalım. Kabakları ezerek püre haline getirelim. İçine vanilyayı, kırılmış bisküvileri ve iri dövülmüş cevizleri ekleyip karıştıralım. Islak bezle silinmiş bir kalıba kabaklı harcı boşaltarak yayalım. Krem şantiyi sütle çırpıp koyulaştırarak kabaklı harcın üzerine yayalım. Üzerine ceviz serperek buzdolabında birkaç saat soğutarak dilimleyip servis yapalım.
