



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI RÜYASI

1 paket hazır pastataban
yarım kilo bal kabağı
1 paket kremşanti
1 fincan nescafe
üzerine hindistan cevizi
1 yemek kaşığı margarin

İlk olarak balkabaklarını yapıyoruz. Temizlenen bal kabaklarını doğrayıp üzerine şekeri ilavede ederek orta ateşte pişmesini sağlıyoruz, balkabaklarını suyunu çektiğinde ocağın üzerinden alıyoruz içine margarin ilave ediyoruz, balkabaklarını soğumaya bırakıyoruz, soğuyan balkabaklarını çatal yada mutfak robotu yardımıyla püre haline getiriyoruz. Nescafe'yi hazırlıyoruz, hazırladığımız nescafe ile pasta tabanının alt ve üst tabanını ıslatıyoruz. Bu arada kremşantiyi hazırlıyoruz. Pastanın alt tabanına ilk olarak balkabak püresinden bir miktar suruyoruz onun üzerine kremsantının tumunu ilave ediyoruz. daha sonra ıslattığımız üst tabanı yerleştiriyoruz pastanın üzerine. üst tabanı kapattıktan sonra üzerine kalan balkabağı püresini ilave ediyoruz. Balkabağı püresini bir kasık yardımı ile pastanın her tarafına suruyoruz. Bu işlem bittikten sonra üzerine hindistancevizi ilave ediyoruz. Dolapta bir gece bekletmenizi tavsiye ederim yada bu sureyi en az 3-4 saate kadar indirebilirsiniz.

