



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI CEVİZLİ DİLİMLER

1 su bardağı un
Yarım su bardağı yulaf
Yarım su bardağı kahverengi şeker
Yarım su bardağı erimiş margarin
150 gr balkabağı
2 su bardağı süt
4 adet yumurta
1,5 su bardağı şeker
2 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı zencefil
Yarım çay kaşığı toz karanfil
1 çay kaşığı tuz
Üstü için:
yarım su bardağı kahverengi şeker
1 su bardağı kırılmış ceviz
2 yemek kaşığı yumuşamış margarin

Un, yulaf, yarım su bardağı kahverengi şeker ve yarım su bardağı margarin bir tavaya alın, sürekli karıştırarak rengi dönüp hafif kahverengi renk alana kadar kavurun.

Balkabağını haşlayıp püre haline getirin.

Çukur bir kasede balkabağı, süt, yumurta, şeker, tarçın, zencefil, karanfil, tuz birleştirip iyice karıştırın.

Kavurduğunuz unlu karışımla birleştirip fırın kabına yayın.

Yarım su bardağı kahverengi şeker, ceviz ve margarin de karıştırıp en üstünü kaplayın.

Önceden ısınmış 200 derece fırında 20-25 dk pişirin.

Soğuyunca kare kare dilimleyip buzdolabında biraz bekletin.

