



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAKLI CEVİZLİ PASTA

1 Kg Balkabağı
Yarım Paket Bisküvi
1 Su bardağı Ceviz
Yarım Adet Kakaolu Pasta Keki
1 Tatlı kaşığı Tarçın
1 Su bardağı Toz Şeker
Üzeri İçin:
Ceviz
Fıstık

Balkabaklarının kabuklarını soyup küp küp doğradıktan sonra bir tencereye alıp toz şekeri üzerine dökerek pişmeye bırakıyoruz. Diğer tarafta servis tabağına pasta çemberini alıp pasta kekini içine yerleştiriyoruz. Pişirdiğimiz kabağın içine iri kırılmış cevizi, bisküvileri, tarçını alıp kaşıkla karıştırdıktan sonra kekin üzerine boşaltıyoruz. Kaşıkla yayarak üzerini düzeltiyoruz. Soğumaya bırakıyoruz. Şantimizi sütle köpürttükten sonra pastamızın üzerine istediğiniz şekillerde sıkıp ceviz ve yeşil fıstıkla süslüyoruz. Buzdolabında soğuttuktan sonra servis ediyoruz.

