



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI EBRULİ TATLI

<https://www.sabah.com.tr>

- 1,5 kg temizlenmiş balkabağı
- 1,5 su bardağı su
- 6 çorba kaşığı tozşeker
- Yarım tatlı kaşığı zencefil
- 6 çorba kaşığı irmik
- Tabanı için:
- 1 paket küçük boy kakaolu pötibör bisküvi
- 1 çorba kaşığı oda sıcaklığında tereyağı
- 1 çorba kaşığı tepelime kakao
- 1 çay bardağı süt
- Sos için:
- 3 çay bardağı süt
- 1 çorba kaşığı tozşeker
- 1 paket kakao (50 gram)
- 1 paket vanilya
- 1 çorba kaşığı buğday nişastası

Balkabağını küp doğrayıp tencereye alın. Üzerine su ekleyip haşlayın. Blenderden geçirip, ocağa oturtun. Tozşeker ilave edip karıştırın. Zencefil ve irmik ilave edip, koyu kıvam alana dek pişirin. Tabanı için blenderden geçirilmiş bisküvi, tereyağı, kakao ve sütü iyice karıştırıp hamur elde edin. Sos için sütü tencereye alıp tozşeker ilave edin. Tozşeker eriyince sürekli karıştırarak kakao, vanilya ve nişastayı ekleyin. Hafif kıvam alana dek pişirin. Tabanı geniş bir dikdörtgen cam kaba bastırarak yayın. Üzerine balkabaklı harcın yarısını yerleştirin. Üzerine sosun yarısını gelişigüzel gezdirin. Kalan balkabaklı harcı yayıp, sosu gezdirin. Çatal yardımıyla sosa şekil verin. Bir gece buzdolabında dinlendirip, soğuk olarak servis yapın.

