



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI FINDIK KROKANLI YAŞ PASTA

Keki için:

4 adet yumurta

4 fincan şeker

4 fincan un

100 gr. margarin

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Balkabağı püresi için:

1 kg. balkabağı

1 bardak şeker

Yarım çay bardağı su

Üzeri için:

2 poşet hazırlanmış krem şanti

1 bardak ceviz

1 bardak fındık krokan

4 yemek kaşığı inci şekerlemesi

Islatmak için:

Süt

Yumurta, vanilya, margarin, ve toz şekeri krema kıvamına gelene kadar çırpın. Elediğiniz un ve kabartma tozunu ekleyip üzeri göz göz olana dek tekrar çırpın. 20 yada 22cmlik kalıbı hafif yağlayarak karışımı dökün ve 180C fırında pişirin.

Kabakların kabuğunu soyup küçük parçalar halinde doğrayın. Şekeri ve suyu ekleyip şekeri eritin. Kısık ateşte kabakları pişirin. kabakları başka bir kaba çıkarın ve ezin. 1 poşet şantiyi ekleyip karıştırın.

Kalan 1 poşet şantiyi tarifine göre hazırlayın. Pandispanya soğuduğu zaman ikiye bölün. Sütle iki katıda ıslatın. Hazırladığınız balkabağı püresinden 4 ym kaşığı ayırıp geri kalan püreyi pandispanyanın ara katına sürün cevizi serpin. İkinci katı kapatıp hazırladığınız şantiyle kaplayın. Yan çevresini fındık krokanla sıvayın. Ayırdığınız kabak püresini pastanın üzerine aralıklarla sıkın. İsteğe bağlı inci şekerlerle süsleyip buzdolabında bir kaç saat dinlendirip servis yapın.

