



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI MOZAIK PASTA

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

500 gr bal kabağı
1 su bardağı toz şeker
1 paket pötibör bisküvi
3 yemek kaşığı çekilmiş ceviz içi
2 su bardağı su
Üzeri için:
Eritilmiş çikolata

Kabukları soyulmuş bal kabağını tencereye alın. Üzerine su ve şekeri ekleyip yumuşayınca kadar pişirin. Soğutup ezerek püre haline getirin. Bisküviyi elinizle kırarak ufalayın. İri parçalar şeklinde doğradığınız cevizleri ve bisküvileri püre kabağına ekleyip karıştırın. Alüminyum folyoyu mutfak tezgahına yayın. Ortasına uzunlamasına bal kabaklı harcı yayın ve folyoyu yanlardan kapatarak hamuru üçgen şekli alması için yanlardan yukarı doğru toparlayın. Üçgen şeklini alan harcı dikkatlice dondurucuya kaldırın ve 4-5 saat donması için bekletin. Folyoyu pastanın üzerinden dikkatlice çıkarın. 10 dakika oda ısısında bekletip üzerine eritilmiş çikolata gezdirip servis yapın.

