



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALKABAKLI PASTA

1 kilogram balkabađı  
1,5 su bardađı toz Őeker  
Alt tabanı için:  
2 paket bisküvi  
2 yemek kaŐığı tepeleme eritilmiş tereyağı  
Kreması için:  
1 litre süt  
3 yemek kaŐığı un  
3 yemek kaŐığı niŐasta  
1 su bardađı toz Őeker  
1 paket vanilya  
1 yemek kaŐığı tereyağı  
Üzeri için:  
Çekilmiş ceviz

Yayvan bir tencereye temizlenip ve dilimlenmiş bal kabağını alın ve üzerine Őekeri serpin. 3-4 saat bekletip kısık ateŐte kabaklar iyice yumuŐayınca kadar piŐirin. YumuŐamış bal kabaklarını sıcakken çatalla ezip püre haline getirin.

Bisküviyi robottan geçirek un haline getirip orta boy kelepçeli bir kalıba alın. Tereyağını eritip bisküvilerle yoğurun ve kalıbın tabanına elinizle iyice bastırarak yayın. İyice donması için dolaba kaldırın.

Bir tencereye süt, un, niŐasta ve Őekeri alıp karıŐtırın. Orta hararetili ateŐte muhallebi kıvamına gelinceye kadar piŐirin. AteŐten alınca vanilya ve tereyağını ekleyip muhallebiyi çırpın. Muhallebi sıcakken dolaptaki bisküvinin üzerine döküp yayın. Oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Sođuyan muhallebinin üzerine balkabağı püresini yayın. Üzerine dövülmüş cevizi serpin.

En az 3-4 saat dolapta beklettikten sonra dilimleyerek servis yapın.

