



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI PASTA

Yarım kilo kabak
2 paket pötibör bisküvi
1 buçuk su bardağı toz şeker
120 gr margarin
2 çay bardağı süt
1 paket krem şanti
1 paket vanilya
1 çay kaşığı tarçın
Süslemek için:
1 su bardağı fındık veya ceviz kullanabilirsiniz.

Öncelikle derin bir kaptaki bisküvileri un haline getirin. Margarin eritin ve bisküvilerle karıştırın ardından tarçını ekleyin ve borcama alın. Krem şanti ve sütü çırpıcı yardımıyla iyice çırpın. tencerede bir buçuk su bardağı toz şeker ve aldığı kadar suyu koyarak pişmeye bırakın. Piştikten sonra balkabaklarını ayrı bir kaptaki vanilyayı da ekleyerek ezin. Kremanız soğuduktan sonra bisküvilerin üzerine yayın balkabaklarını da aynı yöntemle krem şantinin üzerine alın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 07.02.2023