



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI PİRAMİT PASTA

2.5 kg. balkabağı
1.5 kilo tozşeker
1 yemek kaşığı sana klasik
1 çay bardağı su
2 paket pötibör bisküvi
2 adet muz
Üzerine Yarım paket kremşanti
Yarım çay bardağı süt

Önce balkabağının kabuklarını soyup doğrayalım. Bir tencereye yerleştirelim. Üzerine 1.5 kilo tozşekeri margarini ve 1 çay bardağı suyu dökelim. Kısık ateşte yumuşayınca dek pişirelim. Tencereyi ateşten indirelim. Kabakları derin bir kap içine alıp, bir çatal yardımıyla iyice ezelim. Alüminyum folyoyu geniş diktörtgen şeklindeki bir tepsiye serin. Üzerine ince bir tabaka kabak püresini yayın. Pürenin üzerine yatay olarak üç tane yanyana bisküviyi dizin. Alt altada 5-6 sıra bisküviyi alacaktır. Bisküvilerin her katına kabak püresinden sürün. Ortada 2 bisküvi kenarda ise 4 adet bisküvinin dizili olması gerekiyor. Ortadaki bisküvinin üzerine muzları dizin. Folyoyu iki yanından kalıdrarak piramit olacak şekilde üstte birleştirin. Buzdolabında iki saat bekletin. Pastanın üzerini süslemek için bir kapta yarım çay bardağı süt ile yarım paket krem şantiyi mikserle koyulaşana dek karıştırın. Üzerini krem şanti ile süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.