BALKABAKLI RULO PASTA

Dursun Ataç

400 gr kabak
2 çay kaşığı tarçın
1 paket kavrulmuş bisküvi bisküvi
4 yemek kaşığı şeker
2 yemek kaşığı hindistancevizi
2 yemek kaşığı ceviz
Krema için:
1 adet limon kabuğu rendesi
1 yemek kaşığı tepeleme un
½ litre süt
1 adet yumurta sarısı
1 paket vanilya
½ su bardağı şeker

Kabaklar bir tencere konulur. Üzerine 4 yemek kaşığı şeker serpilerek kısık ateşte pişirilmeye bırakılır. Kabaklar ezilecek kıvama gelene kadar pişirilir. Piştikten sonra kabaklar ezilir, içine tarçın ve ceviz ilave edilerek karıştırılır. Sonra kremaya geçilir. Önce yarım litre sütün yarısı ayrı bir tencere konulur; içine yumurta sarısı, 1 yemek kaşığı tepeleme un, limon kabuğu rendesi ve şeker ilave edilerek pişirilir. Unların topak olmaması için sürekli karıştırılır. Unların topakları kaybolunca sütün diğer yarısı da ilave edilir ve koyulaşıncaya kadar pişirilmeye devam edilir. Eğer kremanız koyulaşmamışsa yarım yemek kaşığı katı yağ ilave edebilirsiniz. En son bir paket vanilya konulur. Streç filmin üzerine bisküvileri süte hafifçe batırarak bir sıra dizin. Bisküvilerin üzerine bal kabağı karışımız koyulur. Her yeri kaplayacak şekilde bu işlem bal kabağı bitene kadar devam eder. En üste en son yine bisküvi dizilir Onun üstüne de krema, kremanın üzerine ceviz koyun ve rulo şeklinde sarın. Buzdolabında 1 saat dinlendirdikten sonra Hindistan cevizi serperek servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:117613 • adı:Balkabaklı Rulo Pasta • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:02.05.2024 - 06:49