



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BALKABAKLI SADRAZAM KAVUĐU

- 1 kg balkabađı
- 1 su bardağı tozşeker
- 1 su bardağı akide şekerı
- 1 adet portakal
- 1 poşet krem şanti
- 1 bardak süt

Akide şekerlerini havanda ezin. Şekerleri bir çukur kabın dibine eşit olarak yayın. Ayıklanmış portakal kabuğu ve suyunu ekleyip, şekerı koyun. Yumuşayınca kadar pişirin. Soğuduktan sonra ezerek püre haline getirin. Krem şantiye süt ilave edip çırpın. Krem şantiyi kabak püresine ekleyip, karıştırın. Akide şekerlerinin üstüne yayın. 4 saat dolapta dinlendirip, ters çevirerek servis tabağına koyun.