



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BİSKÜVİLİ BALKABAĞI EZMESİ

Yarım kg soyulmuş balkabağı
1 çay bardağı soğuk süt
1 paket toz krem şanti
1 paket kakaolu bisküvi

Balkabağı küçük küçük doğranır, yağlı kağıt serilmiş bir fırın kabına aktarılır. 200 derece fırında 25 dakika pişirilir. Diğer yanda krem şanti ve soğuk süt mikserle çırpılarak köpürtülür. Üzerine soğumuş kabaklar atılır ve rondodan geçirilir. Kırılmış bisküviler ilave edilir ve kaşıkla karıştırılır. Sonra kaselere paylaşılır.
