



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ BALKABAĞI

400 gram ayıklanmış balkabağı
1 su bardağı + 1 çorba kaşığı tozşeker
Yarım paket pötibör bisküvi
1 çorba kaşığı dolusu toz antepfıstığı

Ayıklanmış ve doğranmış balkabağını bir tencereye dizin. Üzerine tozşekeri serpin ve tencerenin kapağını kapatıp, 4-5 saat bekletin. Daha sonra tencereye alıp, kendi suyu ile pişirin. Pişen balkabağını çatalla ezin ve orta büyüklükte bir cam kabın içine yarısını yerleştirin. Pötibör bisküviyi ufalayın. Balkabağının üzerine bisküvi ve toz antepfıstığını serpin. Kalan balkabağını bisküvinin üzerine yayın. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

