



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİSKÜVİLİ KABAK TATLISI

- 1 kg balkabağı
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı su
- 1 paket petibör bisküvi
- yarım su bardağı ceviz içi
- 1 paket krem şanti
- 1 su bardağı soğuk süt
- 1 tatlı kaşığı margarin

Kabakları tencereye yerleştirin. Üzerine şekerini ve suyunu ekleyip kısık ateşte kabaklar iyice yumuşayınca kadar pişirin. Pişen kabakları hemen ayrı bir kaba alıp püre haline getirin ve soğuması için bekletin. Süt ve krem şantiyi iyice çırparak buzdolabında dinlendirin. Kare bir tepsiye ilk önce tencerede kalan şerbete buladığınız bisküvileri bir sıra dizin. Üzerine ikiye böldüğünüz kabak püresinden sürünüz. Onun üzerine de yine ikiye böldüğünüz krem şantiden sürün. Bunların üzerine tekrar şerbete buladığınız bisküviyi dizip, kabak ve kreşantiyi sırasıyla sürdükten sonra üzerini ceviz ile süsleyin. 2 saat buzdolabında dinlendirdikten sonra soğuk olarak servis yapın.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 23.02.2021