



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BUHARDA BALKABAĐI

3 büyük dilim haşlanmış balkabağı

2 ay bardağı şeker

1 ay bardađı ceviz

1 orba kaşığı tereyağı

2 orba kaşığı Antep fıstığı

100 gram erimiş okolata

Öncelikle balkabaklarını çok ince bir şekilde dilimleyin. Üzerine şekerini ve tereyağını koyup 1 su bardağı su ekleyip bir kapak kapatın. Fırında düşük ısıda 30 dakika pişmeye bırakın. Bu şekilde buharda pişmiş gibi olacaktır. Pişen balkabağını servis tabağına dizip erimiş okolata, fıstık ve cevizle ikram edin.

---