



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ BALKABAĞI (MİKRODALGA)

1 küçük balkabağı (yaklaşık 1 kg; enlemesine 2'ye kesilip, çekirdekleri temizlenmiş)
30 g (2 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
30 g (4 çorba kaşığı) un
3 çorba kaşığı süt
3 yumurtanın akı
1 çorba kaşığı tozşeker
1/4 tatlı kaşığı tarçın
1/4 tatlı kaşığı hintceviz rendesi
1/4 tatlı kaşığı vanilya
1 limonun kabuğu (rendelenmiş)
2 çorba kaşığı ceviziçi (iri kıyılmış)

Yarım balkabağı parçalarının her birini 4'er parçaya kesip, bir fırın kabına koyun. Kabın üstünü plastik filmle örtüp, fırına vererek, balkabağı parçalarını % 100 ısıtılmış fırında 6 dakika pişirin. Kabı fırından alıp, kabak parçalarını, en az pişmiş bölümleri kabın çeperlerine bakacak biçimde düzenledikten sonra, kabın üstünü yeniden plastik filmle örtün ve fırına vererek, kabak parçalarını % 100 ısıtılmış fırında yumuşayınca kadar (4 - 6 dakika) pişirmeyi sürdürün. Kabı fırından alıp, plastik filmi atarak, kabak parçalarını bir kenarda ılınmaya bırakın.

Kabak parçaları ılıncaya, içlerini bir çorba kaşığıyla boşaltarak (kabukları atın), blender kabına doldurun ve püre kıvamı alıncaya kadar (isterseniz, blender yerine 'sebze değirmeninde de püre haline getirebilirsiniz) karıştırın.

Püreyi (yaklaşık 2 su bardağı olacaktır) bir salata kâsesine aktarın, bir kenara bırakın.

Tereyağını ateşe dayanıklı bir cam kâseye koyup, kâseyi fırına vererek, % 100 ısıtılmış fırında tereyağı eriyinceye kadar (30 saniye) bekleyin. Kâseyi fırından alıp, unu koyarak, çırpma teliyle pürüzsüz hamur kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Sütü ve yumurta aklarını, çırpma teliyle sürekli karıştırarak ekleyip, karışımı salata kâse-sindeki kabak püresinin üstüne boşaltın. Tozşeker, tarçın, hintceviz rendesi, vanilya ve limon kabuğu rendesini de ekleyip, iyice karıştırın.

6 seramik kâsenin (ya da porselen çay fincanının) diplerini biraz tereyağıyla yağlayın. Kâsedeki balkabaklı püreyi bir kaşıkla kâselere doldurup, kâseleri fırına daire biçiminde yerleştirerek, % 75 ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin.

Kâseleri fırından alıp, bir kenarda 5 dakika bekletin.. Sonra iç çeperlerinde bir bıçağın yüzünü gezdirip, her kâseyi bir servis tabağına ters çevirerek kapatın ve diplerine hafifçe vurduktan sonra, çekip çıkarın. Ceviziçini balkabağı yarıkürelerinin üstüne gezdirip, servis yapın.