



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ BALKABAĞI

2 orba kaşığı tuzsuz tereyağı,
4 orba kaşığı un,
3 orba kaşığı süt,
3 yumurtanın akı,
1 orba kaşığı tozşeker,
1/4 tatlı kaşığı tarçın,
1/4 tatlı kaşığı hindistancevizi rendesi,
1/4 tatlı kaşığı vanilya,
1 rendelenmiş limon kabuğu,
2 orba kaşığı iri kıyılmış ceviz

Yarım balkabağı parçalarını herbirini 4 parçaya kesip, bir fırın kabına koyun. Kabın üstünü plastik filmle örtüp, fırına vererek, balkabağı parçalarını 100 derecede 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 rtn ve fırına vererek, kabak parçalarını 100 derecede ısıtılmış fırında yumuşayınca kadar 4-6 dakika pişirin. Kabı fırından alıp, plastik filmi atarak, kabak parçalarını bir kenarda ılınmaya bırakın. Kabak parçaları ılınca, ilerini bir çorba kaşığıyla boşaltarak (kabuklarını atın), bilendir kabına doldurun ve pre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Preyi bir salata kasesine aktarıp, bir kenara bırakın. Tereyağını ateşe dayanıklı bir cam kaseye koyup, kaseyi fırına vererek, 100 derecede ısıtılmış fırında tereyağı eriyinceye kadar 30 saniye bekleyin. Kaseyi fırından alıp, unu koyarak, çırpma teliyle pürüzsüz hamur kıvamı alıncaya kadar karıştırın.

Sütü ve yumurta aklarını, çırpma teliyle sürekli karıştırarak ekleyip, karışımı salata kasesindeki kabak püresinin üstüne boşaltın. Tozşeker, tarçın, hindistancevizi rendesi, vanilya ve limon kabuğu rendesini de ekleyip, iyice karıştırın. 6 seramik kaseinin diplerini biraz tereyağıyla yağlayın. Kasedeki balkabaklı preyi bir kaşıkla kaselere doldurup, kaselerin fırına daire biçiminde yerleştirerek, 75 derecede ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin. Kaseleri fırından alıp, bir kenarda 5 dakika bekletin. Sonra i çeperlerine bir bıçağın yüzünü gezdirep, her kaseyi bir servis tabağına ters çevirerek kapatın ve diplerine hafifçe vurduktan sonra, çekip çıkarın. Ceviz iini balkabağı yarı kürelerinin üstüne gezdirep, servis yapın.