



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İRMİKLİ BAL KABAĞI TATLISI

2 paket kakaolu bisküvi  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 litre süt  
1 çorba kaşığı toz şeker  
5 çorba kaşığı irmik  
1 çorba kaşığı nişasta  
1 paket vanilya  
1 kilo soyulmuş bal kabağı  
Toz şeker  
1 su bardağı su  
1 paket Köpürtülmüş krem şanti  
100 gram yeşil fıstık

İlk olarak bisküvileri doğrayıcıdan geçirelim ve dikdörtgen cam kaba yayalım. Dilimlenen bal kabaklarını tencereye alıp tereyağı, şekeri ve suyu ilave ederek ocağa alalım ve pişmeye bırakalım. Kabaklar pişerken kremayı hazırlayabiliriz. Krema için soğuk süt, şeker, nişasta, irmik ve vanilyayı ocağa alıyoruz. Göz göz oluncaya kadar pişiriyoruz. Krema soğuduktan sonra cam kaba aldığımız bisküvilerin üzerine döküyoruz. Pişen bal kabaklarını püre haline getirip soğuyan kremanın üzerine yayıyoruz. Üzerini düzleştirdikten sonra krem şantiyi köpürtüp ilave ediyoruz. Son olarak tatlımızın üzerini yeşil fıstık ile süsleyerek servise hazır hale getiriyoruz.