



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞANTİLİ BALKABAĞI EZMESİ

Yarım kg soyulmuş balkabağı
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı su
1 çay bardağı soğuk süt
1 poşet krem şanti

Balkabağı kabaca doğranır, tencereye atılır. Üzerine şeker ve su ilave edilir. Kapaklı olarak kısık ateşte yumuşayana kadar pişirilir. Sonra çatalla ya da el blenderiyle pürüz kalmayana kadar ezilir. Diğer yandan soğuk süt ve toz krem şanti köpürtülür. Soğuyan kabak ezmesi ve krem şanti bir araya getirilir ve karıştırılır. Sonra kaselere koyarak servise sunulur.