



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİN SOSLU BALKABAĞI

4 orba kaşığı tahin
500 gram bal kabađı
Yarım su bardağı toz Őeker
3 cm büyüklüđünde çubuk tarçın
20 adet kepekli bisküvi
1 orba kaşığı oda sıcaklığında tereyağı
Süslemek için:
Ceviz ve nane yaprađı

Bal kabağını küçük parçalar halinde dilimleyip, bir tencereye alın. zerine toz Őeker ve tarçın ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateŐte kabak yumuŐayana dek piŐirin. İçinden tarçını alın. Kabak soğuduktan sonra blenderden geçirip, sıkma torbasına alın. Bisküvi ve tereyağını birlikte blenderden geçirin. Yağlı kağıt serilmiŐ bir fırın tepsisine, dört adet küçük çember kalıp koyun. İlerine elinizle bastırarak tereyağlı bisküvi yerleŐtirin. Önceden ısıtılmıŐ 170 derece fırında 3 dakika piŐirin ve soğumaya bırakın. Sođuduktan sonra çemberleri alın. Bisküvi tabanlarını bir spatula ile servis tabaklarına aktarın. zerine bal kabağı püresi sıkın. Tahin gezdirin. Yarım ceviz koyup, nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

