



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## BALKABAĞI PASTASI



1 kg balkabağı  
2 su bardağı toz şeker  
Krema için:  
3 su bardağı süt  
1,5 çay bardağı toz şeker  
2 adet yumurta sarısı  
1 çay bardağı nişasta  
1 paket vanilya  
Üzeri için:  
2 adet yumurta beyazı  
1 çay bardağı toz şeker

# Dilimlenmiş ve soyulmuş balkabağı bir tencereye sıralanır. Üzerine hiç su konmadan şeker eklenir. Kapağı kapatılır, kısık ateşte 45 dakika pişirilir.

# Daha sonra süzgece çıkarılır, fazla suyu süzülür. Çatalla ezerek püre yapılır.

# Krema için tencereye soğuk süt, yumurta sarıları, nişasta ve şeker konur. Ateşe yerleştirmeden önce iyice karıştırılır.

# Daha sonra orta ateşte, sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce vanilya katılır.

# Orta büyüklükteki kelepçeli kalıp margarinle yağlanır.

# Kalıba önce balkabağı püresi bastırarak yerleştirilir. Üzerine ılımış krema dökülür.

# Bu arada yumurta beyazı ve toz şeker mikserle 5 dakika köpürtülür ve tamamen soğumuş kremanın üzerine yayılır.

# Pasta önceden ısıtılmış 130 derece fırına konur. Yumurta beyazı kızarıp, kabarana kadar pişirilir.

# Fırından çıktıktan sonra yarım saat oda ısısında bekletilir. Sonra buzdolabına konur, 1 gece dinlendirilir.

# Kalıptan çıkarılır. Dilimleyerek servise sunulur.

**Not:** Pastanın üzerindeki yumurta beyazının fırından çıktıktan bir süre sonra sönməsi normaldir.