BALKABAKLI BATON PASTA

Yarım kg bal kabağı
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
1 paket pötibör bisküvi
1 poşet krem şanti
1 çay bardağı süt

Balkabağı soyulur, dilimlenir ve düdüklü tencereye atılır. Üzerine şeker ve 1 su bardağı kadar su konur. Kapak kapatılır. Pim çıktıktan sonra 6-7 dakika pişirilir.
Bu arada toz krem şanti ve soğuk süt mikseler 3 dakika kadar çırpılır. Buzdolabına konur, 1 saat dinlendirilir.
Pişen balkabağının suyu süzülür, kullanmak üzere ayrılır. Kabaklar çatal yardımıyla ezerek püre yapılır.
Uzun (baton) bir kek kalıbı streç filmle kaplanır, kenarlarından biraz sarkıtılır.
Balkabağı püresinden en alta bir miktar sürülür. Üzerine balkabağı suyuna batırılmış bisküviler dizilir.
Bisküvilerin üzerine krem şanti sürülür. Tekrar bisküvi, tekrar balkabağı püresi ve tekrar bisküvi sırasıyla yerleştirilir.
Kalıbın en üstüne balkabağı püresi konarak tamamlanır. Kenarlarda ki streç film üzerine kapatılır.
Buzdolabına konur ve 1 gece dinlendirilir.
Ertesi günü streç film açılır ve pasta ters çevrilir. Dilimleyerek ikram edilir.

Not: Balkabağı, pişirilme işlemi sırasında, kolay ezilebilmesi için normalden biraz daha fazla pişirilmelidir.