



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

BALKABAĞLI 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.