



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevez Lezzetler Mutluluklar Diler

BALKABAĐI PASTASI



1 kg balkabađı
2 su bardađı toz Őeker
Krema için:
3 su bardađı süt
1,5 çay bardađı toz Őeker
2 adet yumurta sarısı
1 ay bardađı niŐasta
1 paket vanilya
zeri için:
2 adet yumurta beyazı
1 ay bardađı toz Őeker

DilimlenmiŐ ve soyulmuŐ balkabağı bir tencereye sıralanır. zerine hiç su konmadan Őeker eklenir. Kapağı kapatılır, kısık ateŐte 45 dakika piŐirilir.

Daha sonra süzgece çıkarılır, fazla suyu süzülür. Çatalla ezerek pre yapılır.

Krema için tencereye soğuk süt, yumurta sarıları, niŐasta ve Őeker konur. AteŐe yerleŐtirmeden önce iyice karıŐtırılır.

Daha sonra orta ateŐte, sürekli karıŐtırarak göz göz olana kadar piŐirilir. AteŐten almadan hemen önce vanilya katılır.

Orta büyüklükteki kelepçeli kalıp margarinle yağlanır.

Kalıba önce balkabağı püresi bastırarak yerleŐtirilir. zerine ılınmıŐ krema dökülür.

Bu arada yumurta beyazı ve toz Őeker mikserle 5 dakika kprtlr ve tamamen sođumuŐ kremanın üzerine yayılır.

Pasta önceden ısıtılmıŐ 130 derece fırına konur. Yumurta beyazı kızarıp, kabarana kadar piŐirilir.

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

Kalıptan ıkarılır. Dilimleyerek servise sunulur.

Not: Pastanın zerindeki yumurta beyazının fırından çıktıktan bir süre sonra snmesi normaldir.