

Bal Kabakli Pasta

Malzemeler

500 gr balkabagi (pure yapacagiz)

1 su bardagi seker

1 pk krema

500 gr labne peyniri

2 adet yumurta

2 yemek kasigi un

1 yemek kasigi misir nisastasi

1 cay kasigi tarcin

1 cay kasiginin ucu ile toz zencefil

tabani icin:

1 pk yulafli biskuvi

1 yemek kasigi kakao

1 cay kasigi tarcin

100 gr tereyag

2 yemek kasigi cekilmis ceviz

sosu icin:

3 yemek kasigi hazirlayacagimiz pure balkabagi

1 yemek kasigi misir nisastasi

1 limon kabugu rendesi

1.5 su bardagi su

1 yemek kasigi tahin

3 adet karanfil

Yapilisi

Oncelikle evde hazir balkabagi tatliniz varsa hemen blenderdan gecirin ve karisimi hazirlarken seker koymayin. Ama yoksa mikrodalgaya dayanikli bir kaba bal kabaklarimizi koyup uzerine Strec film cekip 900 watta yumusacik olana kadar (yaklasik 6 dk pisiyor) pisirin sogumaya birakin soguyunca blenderla puruzsuzlestirelim.

Tabani icin yulafli biskuviyi robottan cekip cevizimizi ,kakao,tarcin ve mikrodalgada 900 watta 1 dk da erittigimiz tereyagi karistirip kabin tabanina yayiyoruz.diger malzemeleri hazirlayana kadar buzdolabina kaldiriyoruz.

Hazirladigimiz Purenin 3 yemek kasigi kadarini ayirip kalan purenin uzerine kremamizi labnemizi sekerimizi yumurtamizi un ve nisastamizi tarcin ve zencefilimizide ekleyip yine blenderla iyice karistiralim.Dolaptan cikardigimiz tabanin uzerine karisimi dokup mikrodalgada 900 watta 15 dk kadar pisirelim.15 dk da uzerine sosumuzu yapalim.

3 yemek kasigi bal kabagi puresi ile suyumuzu, tahinimizi, nisastamizi, karanfil ve limon kabugu rendemizi ekleyip koyulasip hafif fakurdayınca karanfilleri icinden cikarip firindan aldigimiz cheesecakekimizin uzerine dokup yayalim.

1 gece dinlenirse daha kivamli ve guzel olur :)