

Balkabakli Pasta

Malzemeler

- hazır pasta tabanı (kendinizde yapabilirsiniz)
- yarım kilo kadar balkabagi
- 2.5 su bardagi seker
- krem
- santi (sut yada su ile yapabilirsiniz santinin tarifine gore)
- bir fincan nescafe
- uzerini suslemek icin Hindistan cevizi (ceviz , findik yada sevdigiiniz baska bir seyde olabilir.)

Yapilisi

ilk olarak balkabaklini yapıyoruz. temizlenen balkabaklarını dograyıp üzerine sekeri ilavede ederek orta ateste pismesini sagliyoruz balkabaklarını suyunu cektiginde ocagin uzerinden aliyoruz ve balkabaklarını sogumaya birakiyoruz soguyan balkabaklarını catal yada mutfak robotu yardimiyla pure haline getiriyoruz. nescafeyi hazirliyoruz. hazirladigimiz nescafe ile pasta tabaninin alt ve ust tabanini islatiyoruz. bu arada kremsantiyi hazirliyoruz. pastanın alt tabanina ilk olarak baklakabi puresinden bir miktar suruyoruz onun uzerine kremsantinin tumunu ilave ediyoruz. daha sonra islattigimiz ust tabani yerlestiriyoruz pastanın uzerine. ust tabani kapattiktan sonra uzerine kalan balkabagi puresini ilave ediyoruz . balkabagi puresini bir kasik yardimi ile pastanın her tarafina suruyoruz . bu islem bittikten sonra uzerine hindistan cevizi ilave ediyoruz. dolapta bir gece bekletmenizi tavsiye ederim yada bu sureyi en az 3-4 saate kadar indirebilirsiniz.