

Balkabakli Rulo Pasta

Malzemeler

Bir kilo kabak (kabugunun altındaki yesil kısmi ne kadar koyu olursa o kadar lezzetli olur)

Bir buçuk su bardağı toz şeker

Yarım su bardağı su

Uc paket eti burçak bisküvi

Bir su bardağı dövülmüş ceviz içi

Bir paket kremsanti

İki adet muz

Yapılışı

Önce kabak alıyoruz temizlendikten sonra dilimlere ayrılır, rendenin kalın tarafıyla rendelenir. Tencereye konur, üstüne bir buçuk su bardağı toz şeker ve yarım su bardağı su ilave edilir.

Ocağa koyup karıştırılarak kısık ateşte iyice suyunu çekene kadar pisirilir.

Kabaklar yumuşayınca ocaktan alınır.

Hafif ilimasi beklenir ve ilidiktan sonra uc paket eti burçak bisküvi içine ufalanır.

Kabakla beraber iyice ezilir, yarım su bardağı ceviz ilave edilip karıştırılır.

Tezgahın üstüne uzunca streç folyo serilir ve karışım bunun üstüne konularak dikdörtgen şeklinde acılır.

Ortasına iki adet muz konur ve streç folyo yardımıyla rulo yapılıp sarılır.

Yanları kapatılıp buzdolabına konur.

Bir iki saat dinlendikten sonra buzdolabından alınarak streç folyodan çıkarılıp servis tabağına konulur.

Üstü bir paketten hazırlanan kremsanti ile süslenir.

Kalan ceviz serpilerek servis yapılır.