

Balkabakli Yas Pasta

Malzemeler

PANDISPANYA HAMURU

4 adet yumurta

1 su bardagi seker

1 silme su bardagi un

1 silme cay bardagi bugday nisastasi

Yarim paket kabartma tozu

1 paket vanilya

KREMASI ICIN

Yarim kg balkabagi

1 su bardagi seker

Yarim su bardagi su

UZERINE Tarifine gore hazirlanmis 1 paket krem santi ve ceviz parcalari

Yapilisi

PANDISPANYA HAMURU YAPILISI:Yumurtayi ve sekeri once dusuk devirde sonra en yuksek devirde 5 dakika kadar devamlı cirpalım.Nisasta, un vanilya ve kabartma tozunu karistirip eleyerek yumurtalara ilave edelim, 1 dakika bu sekilde cirpalım.Diger tarafta pasta kalibini ya da tepsinin her tarafını tereyagiyla yaglayalım.Bir yemek kasigi kadar un koyup, sallayarak tepsinin her tarafının unlanmasını saglayalım ya da yagli kagit koyalım.Pandispanya hamurunu kalibimize dokup sallayarak yayılmasını saglayalım. Tepsiyi soguk firina surup 200 dereceye ayarlayalım.Pandispanya kenarlardan yükselmeye başlayınca firinin isisini 150 dereceye düşürelim.Yaklasik 20 dakikada pisiyor ama siz yine de kurdan ya da kucuk bir bicak batirarak kontrol edebilirsiniz.Firindan cikardigimiz tepsiyi kuru bir bez üzerine ters çevirelim.Kalibin arkasına ıslak bir havlu serelim ki pandispanyanın altı terlesin ve kendini cabucak biraksın.Kabakları dograyıp seker ve suyuyla pisiriyoruz. Iyice pisince altını kapatıp, suyunu suzup sogumaya bırakıyoruz. Su miktarı kabagın cinsine göre degisebilir. (KABAGIN SUYUNU DOKMEYELİM)Soguyan balkabagını ezip icine yarım su bardagi iri kiyilmis ceviz ici ekleyip karistiriyoruz. Pastamizin ara katina bu harci surecegiz. Pisen pandispanya kekimizi ortadan ikiye enlemesine keselim. Ara katlarını pisen kabagın suyuyla ıslatalım. Kabaklı harcimizi yayıp, diger kek parçasını üzerine kapatalım. En ustune de krem santi surup cevizle susleyelim. AFIYET OLSUN:)