

Biskuvili Balkabagi Tatlısı

Malzemeler

2 kilo bal kabagi (temizlenmis)

1 kilo toz seker

300 gr. iri kıyılmış fındık

1 paket petibor bisküvi

1 paket krem şanti

1 su b. soğuk süt

Yapılışı

Bal kabagını genişçe bir tencereye alın ve üzerine şekeri üzerine serpin. Kısık ateşte iyice yumuşayana kadar pisirin ve ezin. İçine fındıkları ekleyip karıştırın. Orta büyüklükte bir tepsiye önce bir kat bal kabagi yayıp, üzerine bir sıra bisküvi dizin. Tekrar bal kabagi ve bisküvi dizip üzerine tekrar bal kabagi yayın. Bir bardak soğuk sütle hazırladığınız krem şantiyi tatlinin üzerine sürün. Buzdolabında iyice dinlendirdikten sonra servis edin.