

# Bademli Kabak Tatlısı

Toplam 37 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 27 dk

4 kişilik

Kolay

~204 kcal

Açılış 2/10

Denizli usulü bademli kabak tatlısı, balkabağı, hafif şerbet ve bademle buluşturarak parlak, yumuşak ve sade bir tatlı tabağı yapar.

## Malzemeler

- 600 gr Balkabağı
- 0.8 su bardağı Şeker
- 0.5 su bardağı Badem
- 0.5 su bardağı Su

## Yapılışı

1. Kabağı 1ri ama eşit parçalara kesin ve tencereye tek kat dizin.
2. Şekeri üzerine serpip 20 dakika bekletin, kabak kendi suyunu bırakсын.
3. Kabağı 1kısık ateşte 22 dakika pişirin, parçalar dağılmasın diye karıştırmayın.
4. Kabağı taralayın şerbeti 5 dakika kıvamlandırın.
5. Tatlıyı bademle tamamlayıp da sıcakken servise edin.

### PÜF NOKTASI

Kabağı çok karıştırmada pişirmek dilimlerin formunu korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne dövülmüş badem serpip 11 tatlı tabağında servis edin.

## Alerjenler

Kuruyemiş