

# Ballı Kabak Ceviz Kup

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~198 kcal

Açılış 2/10

Nevşehir usulü ballı kabak ceviz kup, balkabağı, bal ve cevizle buluşturarak hafif bir sonbahar tatlı yapar.

## Malzemeler

- 400 gr Balkabağı
- 3 yemek kaşığı Bal
- 0.5 su bardağı Ceviz içi
- 0.5 çay kaşığı Tarçın
- 1 su bardağı Yoğurt

## Yapılışı

- Kabağı küçük küp kesin ve az suyla tencereye alın.
- Kabağı 12 dakika pişirin, çatalla ezilecek kadar yumuşasın.
- Bal ve tarçını sıcak kabağa karıştırarak kaynatmayarak aromasını çıkarın.
- Kup tabanına kabak püresi, yoğurt ve ceviz katlarını yerleştirin, kabak sıcak yoğurt kesilmesin.
- Tatlıyı 20 dakika soğutun ve üstüne ekstra ceviz serpin.

### PÜF NOKTASI

Kabağı fazla ezmeden pişirmek kup içinde katman hissini korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ballı kabak ceviz kupunu soğuk bardakta sunup cevizleri ballı kabak üstüne serpin.

## Alerjenler

Kuruyemiş

Süt