

# Denizli Çavdarlı Kabak Tatlısı

Toplam 40 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 2/10

Denizli çavdarlı kabak tatlısı balkabağı, çavdar kırıntısıyla hazırlanarak yumuşak ve hafif kıtır bir tatlıdır.

## Malzemeler

- 500 gr Balkabağı
- 0.5 su bardağı Şeker
- 0.5 su bardağı Çavdar ekmeği kırıntısı
- 0.3 çay kaşığı Tarçın

## Yapılış

- Kabağı parçalara bölüp şekerle tencereye alın.
- Kabağı tencerede 25 dakika pişirin, parçalar dağılmadıkça yumuşasın.
- Çavdar kırıntısını tavada 3 dakika kızartın.
- Kabakları servis tabağına alıp şerbetinden az gezdirin.
- Üstüne çavdar kırıntısını serpin, gevrekliği kaybolmadan servis edin.

### PÜF NOKTASI

Çavdar kırıntısını aynı anda eklemek kıtır olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne tarçın serpip kabak tatlısını servis edin.

## Alerjenler

Gluten