

Kabak Tatlısı

Toplam 240 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 50 dk

6 kişilik

Kolay

~190 kcal

Açılış 1/10

Anadolu'nun sade kabak tatlısı. Bal kabağın şekerle suyunu salıp yavaşça yumuşamasıyla hazırlanır.

Malzemeler

- 1 kg Bal kabağı
- 2 su bardağı Şeker
- 4 yemek kaşığı Tahin
- 0.5 su bardağı Ceviz

Yapılışı

- Bal kabağı 1 cm çit kalınlıkta dilimleyip yayvan tencereye dizin.
- Şekeri üstüne serpip 2 saat suyunu salmasını bekleyin.
- Kabağı 1 saatte 50 dakika yumuşayana kadar pişirin.
- Tencere kapağını aralayarak 10 dakika şurubunu koyulaştırın.
- Soğuyan kabağı tahin ve cevizle servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabağı şekerle en az 2 saat bekletin; pişerken su ekleme ihtiyacı azalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Tahin ve cevizle servis edin.

Alerjenler

Susam

Kuruyemiş