

Sakarya Fındıklı Kabak Tatlısı Kup

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~248 kcal

Açılış 2/10

Sakarya usulü fındıklı kabak tatlısı kup, pişmiş bal kabağı fındıklı tahinle katlı bir tatlıya dönüştür.

Malzemeler

- 600 gr Bal kabağı
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 0.5 su bardağı Fındık
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

Yapılışı

- Bal kabağı ve şekeri tencerede 20 dakika pişirin.
- Kabağı çatalla ezip tarçınla karıştırın.
- Kabak püresini 15 dakika soğutun, kup katman takmasını.
- Fındıklı kırımları tabanına paylaştırın.
- Kabak püresi ve tahinle katları tamamlayın.
- Serviste üstüne fındık serpin.

PÜF NOKTASI

Kabağı ezmeden önce 5 dakika soğutmak kupların sulanmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Fındıklı tahinle soğuk servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş

Susam