

Sütlü Balkabağ Tatlısı

Toplam 38 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 26 dk

6 kişilik

Kolay

~228 kcal

Açılış 2/10

Bursa sütlü balkabağ tatlısı, balkabağın hafif şerbet ve süt kremasıyla oluşturularak yumuşak, parlak ve kaşıkla bir tatlıya dönüştürür.

Malzemeler

- 800 gr Bal kabağ
- 0.8 su bardağ Şeker
- 1 su bardağ Süt kreması
- 0.5 çay kaşığı Tarçın
- 0.3 su bardağ Ceviz içi

Yapılış

1. Kabaklar dilimleyip şekerle tencereye alın.
2. Tatlıyı 20 dakika kısık ateşte pişirin.
3. Kabaklar 15 dakika 11 tereyağı kesilmesin.
4. Kremayı ekleyip nazikçe karıştırın.
5. Tatlıyı cevizle soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabağ çok karıştırmadan pişirmek dilimlerin formunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne iri kıyılmış ceviz içi ve bir damla gül suyuyla sunum kurun.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş