

Tahinli Kabak Tatlısı

Toplam 40 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Kolay

~226 kcal

Açılış 2/10

Antalya tahinli kabak tatlısı yumuşayan kabağın tahin ve cevizle tamamlayarak karamelimsi, serin ve katmanlı bir Akdeniz tatlısıdır.

Malzemeler

- 600 gr Balkabağı
- 0.5 su bardağı Şeker
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 0.5 su bardağı Ceviz

Yapılışı

1. Kabağı dilimleyip şekerle tencereye alın.
2. Kabağı 25 dakika kısık ateşte pişirin.
3. Kabakları servis tabağına alıp 10 dakika ılıtın.
4. Tahin gezdirin, sıcak kabakta yağ ayrışmasını önleyin.
5. Cevizle tamamlayıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabağı tamamen dağılmadan pişirmek tahinle bulduğunda daha iyi doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Tahinli kabak tatlısını yumuşak kabak dilimleriyle tabağa alıp tahin ve cevizi üstte bırakın.

Alerjenler

Susam

Kuruyemiş