KABAK TATLISI

1 kg. bal kabağı
1 avuç ceviz içi
2 su bardağı şeker

Kabağı yıkayıp çekirdek yatağını kaşıkla çıkartınız. Önce boyuna sonra enine keserek dilimleyiniz. (Dilimlerin kalınlığı 1,5-2 cm. olmalıdır) Kabuğunu soyup tencereye diziniz. Şekerini serpip kıvamlaşıncaya kadar kaynatınız. Servis tabağına yerleştirip üzerine dövülmüş ceviz serpiniz.

© lezzetler.com tarif no:21287 • adı:KABAK TATLISI • gönderen:alpayşişman • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:57