KABAK TATLISI

1,5 kg. soyulmuş tatlı kabağı
3 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 su bardağı dövülmüş ceviz
5 adet karanfil

Kabakları yıkayın, tencereye dizin, üstüne şekeri dökün, karanfilleri atın, suyunu ekleyin, harlı ateşte kaynatın, altını kısın, 45 dakika pişirin.
Tencerenin ağzını açın, 15 dakika orta harlıda kaynatın. Bu sırada kabak kızarıyor ve parlıyor. Soğuyunca servis tabağına alın.
Servis yaparken üstüne dövülmüş ceviz serp.



Fotoğraf "evvel" tarafından gönderildi. 07.11.2014

© lezzetler.com tarif no:8914 • adı:Kabak Tatlısı • gönderen:lezzetler • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:18